

REVUE DE PRESSE NICOLAS

2018

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS



JANVIER 2018



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

CNEWS Matin

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 30735





Date : 18 JAN 18
Page de l'article : p.11

LE BON VIN

LES VOLCANS COTES-D'AUVERGNE 2016

Quoi ? Issu du cépage gamay, ce vin rouge à la robe grenat s'ouvre sur des notes de caramel au lait et de confiture de mûre. Velouté et charnu en bouche.

Quand ? Ce côtes-d'auvergne, à servir à 14 °C, peut se conserver jusqu'en 2020.

Avec ? Un plateau de charcuterie de montagne, avec si possible du jambon cru d'Auvergne, de la volaille, du reblochon, du saint-nectaire ou du comté.

Combien ? 9,20 euros dans les magasins de l'enseigne Nicolas.



© DR

Tous droits réservés à l'éditeur

CNEWS Matin

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 557204





Date : 15 JAN 18
Page de l'article : p.15

LE BON VIN

LES VOLCANS CÔTES-D'AUVERGNE 2016

Quoi ? Issu du cépage gamay, ce vin rouge à la robe grenat s'ouvre sur des notes de caramel au lait et de confiture de mûre. Velouté et charnu en bouche.

Quand ? Ce côtes-d'auvergne, à servir à 14 °C, peut se conserver jusqu'en 2020.

Avec ? Un plateau de charcuterie de montagne, avec si possible du jambon cru d'Auvergne, de la volaille, du reblochon, du saint-nectaire ou du comté.

Combien ? 9,20 euros dans les magasins de l'enseigne Nicolas.



© DR

Tous droits réservés à l'éditeur



EXPOSITION LOUPOT

Ketchum

NICOLAS

Date : 23/01/2018
Heure : 18:26:12
Journaliste : Bénédicte Philippe

sortir.telerama.fr
Pays : France
Dynamisme : 35

Visualiser l'article

Loupot, peintre en affiche



On aime passionnément

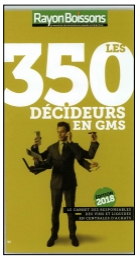
Le 24 janvier 2018
Bibliothèque Forney

Si le nom de Charles Loupot (1892-1962) demeure vivant aujourd'hui dans l'esprit des spécialistes, il est un peu oublié chez le commun des mortels. Tout le monde connait pourtant les créations de cet homme, qui figure parmi les plus grand affichistes français, au même titre que Cassandre ou Chéret. Les vins Nicolas, les peintures Valentine, l'apéritif Saint-Raphaël, le shampoing Dop... Son style Art déco a marqué l'entre-deux-guerres. Affiches, maquettes, objets de réclame... une centaine d'œuvres se déploient à la Bibliothèque Forney. D'extraordinaires grands formats, à ne pas manquer !

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE







1, RUE DES OLIVIERS
94 320 THIAIS
TÉL. : 01 45 12 42 00
WWW.NICOLAS.COM

Jérôme Poiret, responsable du pôle achats champagnes et alcools

Gilles Pollet, responsable du pôle achats vins et acheteur Bordeaux, Bourgogne, Provence et Alsace

Jean-Baptiste Stoque, acheteur vins Rhône, Languedoc, Sud-Ouest, Jura, Savoie et vins étrangers

Sylvie Cavalière, acheteuse vins Loire, Beaujolais et vrac MDD

Lionel Manteau, responsable du pôle clients

Isabelle Johanet, responsable marketing et communication

Tous droits réservés à l'éditeur



Castel sur la première marche

Pour la deuxième année d'affilée, et malgré une baisse de 3 % des volumes écoulés, le groupe bordelais arrive en tête du classement annuel International Wine and Spirits Research des marques de vin. Castel Frères – également propriétaire du vendeur Nicolas –, conforte cette première place grâce à un résultat de 24,9 millions de caisses (de vins non pétillants) vendues en 2016. Si une grande partie de ses ventes sont réalisées en France, c'est le marché hollandais qui constitue le principal débouché pour les vins du groupe.

Le podium est complété par Franzia, du californien Wine Group, qui a vendu 24,5 millions de caisses (+2,6 % par rapport à 2015) et d'un autre américain, Barefoot de E&J Gallo, avec 22,5 millions de caisses (+6,2 %). À signaler qu'un second groupe français figure dans le Top 10 : la coopérative Val d'Orbieu, du groupe Vinadeis (Languedoc-Roussillon), qui se classe sixième mondial avec 13,9 millions de caisses vendues (+2 %), une place qu'elle occupait déjà l'an dernier.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.indicesvins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Nicolas mise sur la franchise

Le distributeur du groupe Castel, Nicolas compte sur la franchise pour développer son réseau (aujourd'hui 510 magasins). En 2020, il pense travailler avec une centaine de franchisés, contre 14 actuellement.

Tous droits réservés à l'éditeur



ENSEIGNE

Ketchum

NICOLAS

VISU LE MAGAZINE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 30 DEC 17/05 JAN 18

UNE NOUVELLE CAVE NICOLAS



Depuis la mi-décembre, une nouvelle boutique Nicolas a ouvert ses portes à La Possession, au 4 rue Pablo Picasso. Jean-Philippe Vandercamer (directeur de général de Covino) et David Cailleux (directeur des caves Nicolas) ont inauguré cette nouvelle cave en compagnie de clients fidèles autour d'un cocktail. Pour les fêtes, les Possessionnais ont enfin un lieu où acheter vins, champagnes...

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 13/01/2018
Heure : 08:00:55

www.telemagplus.re
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Cave Nicolas: Inauguration

La Cave Nicolas a ouvert ses portes à La Possession. Un nouveau point de vente reprenant toutes les grandes références pour le plus grand bonheur des amateurs de vins et spiritueux.



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article













Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article








Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article









1 / 16
Cécile et Philippe Crouzet

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

L'INDÉPENDANT
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 55485
Edition : Perpignan



Date : 02 JAN 18

La frénésie du dimanche 24 décembre a boosté les ventes

COMMERCE. Bilan des fêtes de fin d'années positif pour les professionnels. Les commerçants du centre-ville dressent le bilan des fêtes de fin d'année et, c'est assez rare pour être souligné, ils sont unanimes. Il faut toujours croire au miracle de Noël. Décembre 2017 s'inscrit donc dans la lignée de 2016, les consommateurs ont été au rendez-vous des achats hivernaux même s'ils ont sorti le portefeuille plus tardivement que l'an passé. Déjà pointé du doigt par certains professionnels, le calendrier scolaire est encore une fois remis en cause. «Normalement, les gens aiment bien prendre leur temps pour préparer les fêtes de Noël. Cette année, ils n'ont eu que le samedi23 et le dimanche24 où nous avons connu une forte activité. Ce samedi-là, nous avons fait notre meilleur chiffre d'affaires depuis 2011», confirme Marc Barrès, directeur des Galeries Lafayette. Également dirigeant du U express situé au boulevard Clemenceau, le responsable témoigne d'une même fréquentation pour cette échoppe alimentaire. «Depuis que l'enseigne a changé en 2014 (anciennement Monoprix, ndlr) nous connaissons une augmentation de 6% sur la semaine de Noël. Là on est peut-être moins dépendant du calendrier scolaire, donc on l'explique par la nouvelle dynamique du centre-ville». Cette « nouvelle dynamique » justement, dont on entend parler jusqu'aux comptoirs des cafés, semble vampiriser la grande majorité des commerçants du centre-ville.Nette progression depuis 2016 Rue de l'Ange, la responsable de Maison de campagne, spécialiste de la décoration, témoigne avec enthousiasme «d'une nette progression par rapport à 2016 et d'une augmentation de la fréquentation». Derrière, rue de la Cloche d'Or, l'équipe de l'Artisan fleuriste visiblement exténuée, parle d'un «super Noël». Tout comme la famille Esparcel qui assure avoir «très bien travaillé en décembre et même en novembre!». Les deux sœurs et leur maman responsables de cette boutique de douceurs sucrées, prévoient un avenir tout aussi heureux. «Entre les vœux et l'épiphanie, il faut être positif! Et puis les gens ont envie de se gâter en ce moment, de se faire plaisir».Heureux janvier ? Place République, Pascal Pizivin, gérant de la cave Nicolas et président de l'UCAP* est plus tempéré. Ici aussi, le travail a vraiment commencé le 23 décembre. Avant cette date, les affaires étaient plus calmes. Sur le Quai Vauban, Damien Artajona, gérant de Napajpiri et de la boutique Ba & sh (rue alsace Lorraine), ne rompt pas avec le discours et esquisse un sourire sur la question de la fréquentation. «Là aussi c'est en vraie progression. Le Quai est très passant maintenant mais cela tient sans doute aux halles». (Voir ci-dessous). Le bilan tiré par ces professionnels est donc très positif. Tous évoquent une année au moins identique à 2016, déjà jugée très solide. Et le mois de janvier pourrait continuer sur cette lancée. Commencer une nouvelle année par huit jours de vacances scolaires peut être une aubaine pour les experts du secteur. Diane Sabouraud La première semaine de janvier démarre sur la poursuite des vacances, de bon augure également pour l'activité. Photo Nicolas Parent

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 02/01/2018
Heure : 10:26:37
Journaliste : Diane Sabouraud

L'INDÉPENDANT

www.lindependant.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La frénésie du dimanche 24 décembre a boosté les ventes



La première semaine de janvier démarre sur la poursuite des vacances, de bon augure également pour l'activité. PHOTO/Photo Nicolas Parent

commerce. Bilan des fêtes de fin d'années positif pour les professionnels.

Les commerçants du centre-ville dressent le bilan des fêtes de fin d'année et, c'est assez rare pour être souligné, ils sont unanimes. Il faut toujours croire au miracle de Noël. Décembre 2017 s'inscrit donc dans la lignée de 2016, les consommateurs ont été au rendez-vous des achats hivernaux même s'ils ont sorti le portefeuille plus tardivement que l'an passé. Déjà pointé du doigt par certains professionnels, le calendrier scolaire est encore une fois remis en cause. « Normalement, les gens aiment bien prendre leur temps pour préparer les fêtes de Noël. Cette année, ils n'ont eu que le samedi 23 et le dimanche 24 où nous avons connu une forte activité. Ce samedi-là, nous avons fait notre meilleur chiffre d'affaires depuis 2011 », confirme Marc Barrès, directeur des Galeries Lafayette. Également dirigeant du U express situé au boulevard Clemenceau, le responsable témoigne d'une même fréquentation pour cette échoppe alimentaire. « Depuis que l'enseigne a changé en 2014 (anciennement Monoprix, ndlr) nous connaissons une augmentation de 6 % sur la semaine de Noël. Là on est peut-être moins dépendant du calendrier scolaire, donc on l'explique par la nouvelle dynamique du centre-ville ».

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lindependant.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Cette « nouvelle dynamique » justement, dont on entend parler jusqu'aux comptoirs des cafés, semble vampiriser la grande majorité des commerçants du centre-ville.

Nette progression depuis 2016

Rue de l'Ange, la responsable de Maison de campagne, spécialiste de la décoration, témoigne avec enthousiasme « d'une nette progression par rapport à 2016 et d'une augmentation de la fréquentation ». Derrière, rue de la Cloche d'Or, l'équipe de l'Artisan fleuriste visiblement exténuée, parle d'un « super Noël ». Tout comme la famille Esparcel qui assure avoir « très bien travaillé en décembre et même en novembre ! ». Les deux sœurs et leur maman responsables de cette boutique de douceurs sucrées, prévoient un avenir tout aussi heureux. « Entre les vœux et l'épiphanie, il faut être positif ! Et puis les gens ont envie de se gâter en ce moment, de se faire plaisir ».

Heureux janvier ?

Place République, Pascal Pizivin, gérant de la cave Nicolas et président de l'UCAP* est plus tempéré. Ici aussi, le travail a vraiment commencé le 23 décembre. Avant cette date, les affaires étaient plus calmes. Sur le Quai Vauban, Damien Artajona, gérant de Napajpiri et de la boutique Ba & sh (rue alsace Lorraine), ne rompt pas avec le discours et esquisse un sourire sur la question de la fréquentation. « Là aussi c'est en vraie progression. Le Quai est très passant maintenant mais cela tient sans doute aux halles ». (Voir ci-dessous).

Le bilan tiré par ces professionnels est donc très positif. Tous évoquent une année au moins identique à 2016, déjà jugée très solide. Et le mois de janvier pourrait continuer sur cette lancée. Commencer une nouvelle année par huit jours de vacances scolaires peut être une aubaine pour les experts du secteur.

(*) UCAP : Union des commerçants et artisans.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/01/2018
Heure : 11:49:31
Journaliste : Thomas Loeillet

capitalfinance.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

L’éditeur Sellsy collecte 7 M€ pour son 3e tour de table

Risque - 3eme tour

Pour franchir une nouvelle étape, notamment à l’international, Sellsy vient d’orchestrer une série C de 7 M €. Fondé à La Rochelle en 2009, l’éditeur se tourne vers Alto Invest , lequel lui avait apporté 1,2 M€ entre 2010 et 2013, ainsi que vers le fonds SofiOuest géré par Arkéa Capital. Sa solution de gestion du cycle client, commercialisée en mode Saas, a déjà séduit 3 200 clients (dont les cavistes Nicolas, le Paris-Saint-Germain et le gestionnaire de parkings Indigo). Sellsy compte désormais conquérir l’Europe, notamment via l’ouverture d’un bureau outre-Manche d’ici 2018. Employant une cinquantaine de collaborateurs entre La Rochelle et Paris, Sellsy ambitionne aussi de renforcer ses équipes R & D et commerciales. Son objectif ? Ajouter de nouvelles fonctionnalités (comme la comptabilité ou le rapprochement bancaire) et tripler sa base clients d’ici deux ans.

Sofiouest : Patrice Hutin • **Alto Invest** • **Conseils cible : financier :** Alpha Capital Partners (Marc Oiknine) **; juridique :** Brocard Avocats (François Brocard)

Tous droits réservés à l'éditeur

CB NEWSLETTER
COMMUNICATION & BUSINESS
Pays : France
Périodicité : Quotidien





Date : 08 JAN 18
Page de l'article : p.21

David Leclabart : ''Craft, une offre pour les entreprises qui veulent innover''



Le directeur général d'Australie présente une nouvelle offre d'aide aux entreprises dans leur processus de transformation. Un service déjà lancé depuis trois ans qui devient une offre formalisée.

Vous lancez une nouvelle offre, baptisée Craft. En quoi consiste-t-elle?

On s'est aperçu que la place de la communication se situait à la fin, dans les préoccupations et les stratégies des entreprises. Or dans notre monde numérique et connecté, ce n'est plus possible de se contenter de mettre une campagne de pub à la fin d'un processus d'innovation. C'est en partant de ce constat que nous nous sommes dit qu'il fallait mettre la com au service des entreprises, plutôt des marques.

Comment fonctionne-t-elle concrètement?

Cela commence généralement au niveau des Comex avec l'idée de définir et de clarifier la raison d'être de l'entreprise. Mais soyons clair, nous ne sommes pas des consultants mais des publicitaires. Ce qui nous intéresse, c'est de savoir comment on va s'adresser au public, celui-ci pouvant aussi bien être en interne, que le grand public ou une cible b to b. Si la démarche que nous entreprenons ne peut ou ne doit pas être communiquée, alors il vaut mieux ne pas le faire.

Mais quand vous le faites, il y a une concrétisation?

Oui, et elle doit être rapide. L'idée de base est que l'ensemble du processus soit rapide et que les réunions débouchent sur des actions et des réalisations concrètes. Cela peut toucher aussi bien à la com, aux services ou aux produits et ce n'est pas nécessairement une action publicitaire. L'essentiel est d'identifier un problème ou un besoin, que l'entreprise pour une raison ou pour une autre n'est pas capable d'identifier seule, de trouver une solution et de la mettre en œuvre.

Quels sont vos clients? Est-ce qu'i y a un profil type?

Les entreprises avec lesquelles nous travaillons sont aussi bien des grandes que des petites, leur domaine d'intervention sont très variés. Certaines sont déjà nos clients, d'autres non. Ce qui les caractérise, c'est moins ce qu'elles sont que ce qu'elles veulent. Et pour nous, la question fondamentale est la volonté d'innover. Si elle n'est pas là, ce n'est pas nécessaire d'entreprendre ce genre de démarche qui est garantie sans consulting! Il faut qu'ils aient envie de changer.

Avec qui avez-vous déjà travaillé ainsi.

Cela fait trois ans que nous avons commencé ces actions et jusqu'à présent ce développement s'est fait par bouche à oreille. C'est seulement aujourd'hui que nous le formalisons et que nous en faisons la promotion. Nos clients sont aussi variés que Nespresso pour leur carton de livraison, Nicolas pour leur bouteille de Beaujolais nouveau, Buffalo Grill, San Marina ou Eléphant Vert qui est spécialiste des bio pesticides.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital Finance
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 15 JAN 18
Page de l'article : p.16
Journaliste : T.L.

RISQUE L'éditeur Sellsy collecte 7 M€ pour son troisième tour de table

Logiciels

Sellsy

CA 2.5 M€ (2016)

Localisation
Nouvelle-Aquitaine

Pour franchir une nouvelle étape, notamment à l'international, Sellsy vient d'orchestrer une série C de 7 M€. Fondé à La Rochelle en 2009, l'éditeur se tourne vers Alto Invest, lequel lui avait apporté 1,2 M€ entre 2010 et 2013, ainsi que vers le fonds SofiOuest géré par Arkéa Capital. Sa solution de gestion du cycle client, commercialisée en mode SaaS, a déjà séduit 3 200 clients (dont les cavistes Nicolas, le Paris Saint-Germain et le gestionnaire de parkings Indigo). Sellsy compte désormais conquérir l'Europe, notamment via l'ouverture d'un bureau outre-Manche, d'ici à 2018. Employant une cinquantaine de collaborateurs entre La Rochelle et Paris, Sellsy ambitionne aussi de renforcer ses équipes R & D et commerciales. Son objectif? Ajouter de nouvelles fonctionnalités (comme la comptabilité ou le rapprochement bancaire) et tripler sa base clients d'ici deux ans. T.L.

SofiOuest : Patrice Hutin • **Conseil cible : financier :** Alpha Capital Partners (Marc Oiknine), **juridique :** Brocard Avocats (François Brocard) • **Conseil juridique investisseur :** Brunswick Société d'Avocats (Philippe Beauregard)

Tous droits réservés à l'éditeur

Distributique

Date : 25/01/2018
Heure : 18:10:54
Journaliste : Nicolas Certes

www.distributique.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Retail : les points de ventes se digitalisent pour améliorer l'expérience client



56% des acteurs interrogés pour le baromètre Samsung retail utilisent des dispositifs digitaux pour rendre leurs magasins plus attractifs. (crédit : Pixabay)

Dans son baromètre retail, Samsung évalue pour la deuxième année consécutive la transformation numérique des points de ventes français. Le taux d'équipement augmente principalement pour favoriser l'expérience client.

2,8/5. C'est la note moyenne que se donnent les distributeurs retail quand on leur demande d'évaluer leur maturité digitale. Selon le deuxième baromètre de Samsung, un quart des 318 acteurs du secteur se disent plutôt matures dans la digitalisation de leurs points de vente. « C'est une tendance de fond certes assez faible » avoue Gary Guillier-Marcellin, directeur display chez Samsung, « mais néanmoins, en regardant un peu plus profondément, il y a une maturité digitale qui commence à naître. »
Le taux d'équipement en terminaux augmente du côté des outils mobiles. La moitié des distributeurs en sont équipés et 22% ont prévu d'en déployer. L'utilisation d'écran d'affichage et de bornes interactives se maintient. « On a de plus en plus d'attentes, donc c'est plutôt positif, mais on a un peu l'impression que les distributeurs pensent que la digitalisation va régler tout leur problème » note Gary Guillier-Marcellin. La majorité attend un renforcement de la fidélisation des clients grâce à leur transformation digitale et installent donc des appareils afin de rendre leurs magasins plus attractifs. 56% de l'ensemble des acteurs interrogés utilisent des dispositifs digitaux dans ce but.
Mais lorsqu'on regarde du côté des 100 grandes enseignes du panel (dont Flunch, Nicolas, BNP, etc.), c'est la collecte de data qui est la principale raison de mise en place de solutions numériques en magasin. Dans l'ensemble, les enseignes veulent engranger toujours plus d'informations à propos de leurs clients, notamment leurs historiques d'achats et leurs données personnelles. Afin de leur proposer des offres promotionnelles personnalisées. « Il est évident que pour un plus petit réseau c'est plus compliqué parfois de collecter de l'information sur ses clients » admet le directeur display de Samsung. « Parce que c'est plus cher, parce qu'ensuite il faut le mettre en lien avec de l'affichage dynamique. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Toujours plus de données collectées

Autre fait notable, l'impact du paiement mobile. 36% des enseignes ont mis en place cette solution de paiement. 30% projettent de proposer ce mode de règlement. Et près de deux entreprises sur 5 ont noté un impact sur la fidélisation de leurs clients grâce au paiement mobile. C'est un enjeu important selon Gary Guillier-Marcellin car cet outil n'est pas seulement utilisable en caisse. Un vendeur peut encaisser le client n'importe où dans le magasin avec son smartphone ou sa tablette. « C'est très répandu aux Etats-Unis, ça l'est beaucoup moins en France. Car pour mettre en place un paiement mobile, vous devez passer les contrôles des autorités bancaires qui peut durer deux ans avant de valider votre système ».

Parmi les prochaines technologies à venir sur le marché du retail, en attendant le magasin sans vendeur français , Gary Guillier-Marcellin évoque un outil capable, à l'aide de caméras et d'un soupçon d'intelligence artificielle, de détecter les zones chaudes et les zones froides d'un magasin. Autrement dit, les endroits où les clients vont le plus et ceux qu'ils délaissent. « Ça va permettre au distributeur de récolter de la data, de savoir pourquoi les clients ne viennent pas dans cette partie du magasin, de mettre des KPI sur l'affichage dynamique » pour connaître ce qui fonctionne et ce qui marche moins dans son magasin.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.evamagazine.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

à Arleset à EygalièresUne expositionsur l'œuvrede Alfred Latour

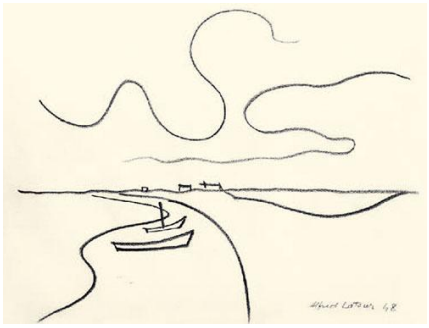


La Fondation Alfred Latour présente trois expositions en pays d'Arles sur l'oeuvre et le parcours d'un surdoué

Trois expositions en pays d'Arles

Alfred Latour, les gestes d'un homme libre

À l'occasion des 130 ans de la naissance de l'artiste, la Fondation Alfred Latour présente trois expositions en pays d'Arles sur l'oeuvre et le parcours d'un surdoué de son époque, tour à tour **peintre, graveur, aquarelliste, illustrateur, relieur, photographe, publiciste, designer...**



Camargue 1948 Dessin au crayon 25 x 32.5 cm © Fondation Alfred Latour, tous droits réservés

Alfred Latour (1888-1964) a laissé derrière lui une oeuvre immense : à côté de ses réalisations picturales, il crée pendant des années des tissus remarqués par les acteurs de la mode, et participe au renouveau du graphisme et de la publicité en Europe.

Tous droits réservés à l'éditeur



Alpilles, les nuages blancs 1954 Huile sur toile 115 x 146 cm
© Fondation Alfred Latour, tous droits réservés

Une exposition sur l'œuvre et le parcours d'un artiste qui vécut à Eygalières à l'abri du bruit et des modes. A côté d'une œuvre picturale majeure, pendant des années il crée des tissus remarqués par les acteurs de la mode, participe au renouveau du graphisme et de la publicité en France et en Europe.



Toiles de Fontenay 1948 (toiles de Tournon imprimées) 225 x 124 cm
© Fondation Alfred Latour, tous droits réservés

C'est à Paris dans les années 1910 que la carrière d'Alfred Latour débute. A la source, un attrait pour la peinture qui ne le quittera jamais, un goût pour la gravure qu'il poussera à un niveau de virtuosité rarement égalé, et pour compléter sa palette de talents naturels, une technique de l'aquarelle qui lui assurera une reconnaissance des critiques et des collectionneurs. Aujourd'hui, on trouve ses œuvres au **Centre Pompidou, au British Museum, au Musée Cantini** entre autres.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Alfred Latour se forme à l'Ecole des Arts Décoratifs de Paris. Il en sort avec avec l'œil aiguisé et un vocabulaire artistique qui lui permet d'aborder le design de mode, le graphisme, la publicité et la photographie. Dans tous ces champs d'expression, il est en quête d'innovation. Il cherche dans les formes et dans les supports des passerelles qui lui permettent de faire dialoguer les médiums qu'il emploie.



Eygalières s.d. © Fondation Alfred Latour, tous droits réservés

Il est membre de **L'UAM (Union des Artistes Modernes) fondée par Robert Mallet Stevens** qui rassemble entre autres les artistes: **Le Corbusier, Sonia Delaunay, Man Ray, Fernand Léger.** Il excelle dans le graphisme et la publicité, élabore la communication des Vins Nicolas. Il travaille la reliure, illustre par des traits de plume et des gravures de nombreux ouvrages qui deviennent immédiatement des objets de collection que l'on retrouve dans les réserves précieuses de la Bibliothèque Nationale de France.

Au milieu des années trente, il réalise des reportages photographiques pour l'agence de presse Meurisse à Paris. Ses images sont publiées dans la presse quotidienne.
Dès 1929, il collabore avec **Bianchini-Férier** (célèbre fabriquant de tissus lyonnais) à l'élaboration de motifs pour la haute couture et l'ameublement. Il prévoit la tenue des nouvelles matières froissées ou plissées, établit des gammes chromatiques d'une modernité époustou ante. Aujourd'hui, la plupart de ses motifs sont conservés au **Musée des Tissus de Lyon et au Victoria & Albert Museum.**



Le vélo, Paris S.d. © Fondation Alfred Latour, tous droits réservés

En 1937, Alfred Latour rencontre **Pierre Aynard** qui produit des soies pour les grands couturiers parisiens. Celui-ci s'adresse à Latour pour produire des séries limitées de tissus et l'invite à L'abbaye de Fontenay, dont il est propriétaire. Latour crée « Les toiles de Fontenay » inspirées des motifs des vitraux et des éléments d'architecture du célèbre monument, aujourd'hui classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Retiré à Eygalières, il ne cessera de représenter les paysages des Alpilles dans une abstraction gurative. Les artistes en vogue viendront lui rendre visite dans son jardin (les comédiens Gérard Philipe et Nicolas Bataille, le poète Henri Pichette ou André Allix recteur de l'Université de Lyon) et il restera à l'écoute du monde, sans jamais céder aux sirènes de la gloire, quand bien même distinctions et et éloges ne cesseront de le saluer.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Commissaires Werner Jeker et Pierre Starobinski

www.alfred-latour.org

Espace Van Gogh à Arles du 29 mars au 2 mai 2018

Musée Reattu à Arles du 29 mars au 2 septembre 2018

Maisons des Consuls à Eygalières du 28 mars au 2 septembre 2018



Le banc, Paris s.d. © Fondation Alfred Latour, tous droits réservés

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584
Edition : Brive, Creuse



Date : 21 JAN 18

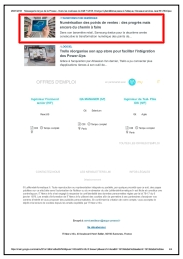
HV. Le Turbulent

En pleine période de galettes des rois et de couronnes à gogo, on se fait parfois des noeuds au cerveau pour savoir avec quoi accompagner ce dessert traditionnel. Pour Vincent, caviste de la boutique Nicolas de la Place des bancs à Limoges, c'est l'occasion idéale pour faire connaissance avec le Turbulent, qu'il convient toutefois de ne pas trop secouer ! En effet, ce vin est effervescent.

Assemblage de Chardonnay, Folle-Blanche, Cabernet-Franc, il nous arrive tout droit du pays nantais, du Château du Cléray exactement où la maison Sauvion est un domaine de référence connu notamment pour ses Muscadet.

Et force est de constater que ce Turbulent est plutôt réussi. Toute en élégance, sa robe capte le regard par son liseré de fines bulles aux reflets or. En bouche, ce sont ses belles notes d'agrumes qui font mouche. Et puis, il y a cette effervescence qui ne se dément pas et entretient une impression de fraîcheur persistante qui pourront également accompagner poissons et fruits de mer.

Tous droits réservés à l'éditeur



Numérisation des points de ventes : des progrès mais encore du chemin à faire



56% des acteurs interrogés pour le baromètre Samsung retail utilisent des dispositifs digitaux pour rendre leurs magasins plus attractifs. (crédit : Pixabay)

25 Partages

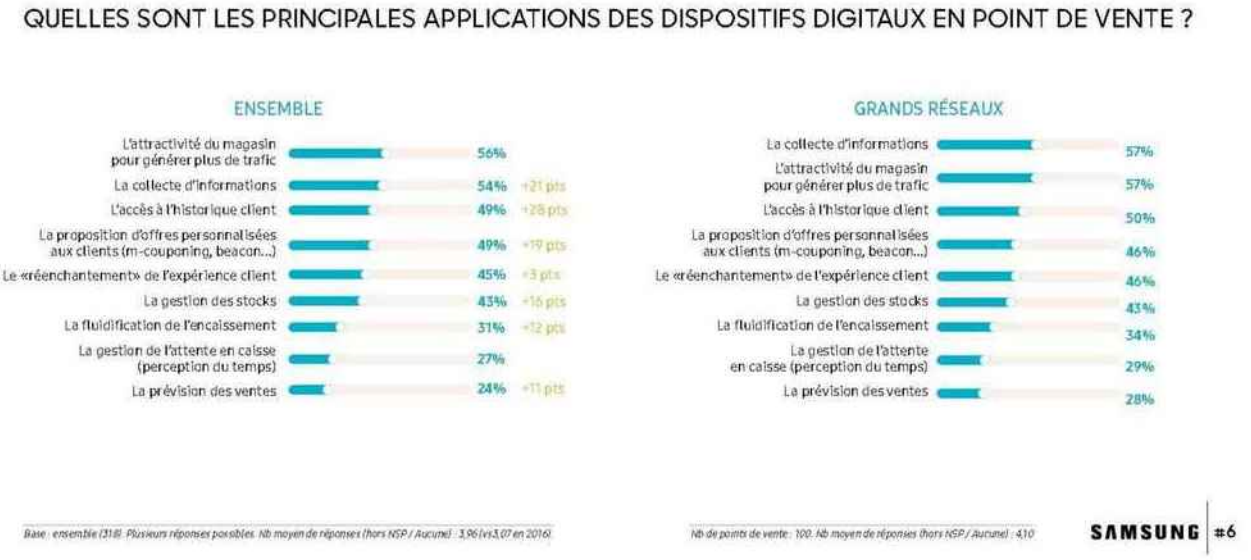
Dans son baromètre retail, Samsung évalue pour la deuxième année consécutive la transformation numérique des points de ventes français. Le taux d'équipement augmente principalement pour favoriser l'expérience client.



2,8/5. C'est la note moyenne que se donnent les distributeurs retail quand on leur demande d'évaluer leur maturité digitale. Selon le deuxième baromètre de Samsung, un quart des 318 acteurs du secteur se disent plutôt matures dans la digitalisation de leurs points de vente. « C'est une tendance de fond certes assez faible » avoue Gary Guillier-Marcellin, directeur display chez Samsung, « mais néanmoins, en regardant un peu plus profondément, il y a une maturité digitale qui commence à naître. »

Le taux d'équipement en terminaux augmente du côté des outils mobiles. La moitié des distributeurs en sont équipés et 22% ont prévu d'en déployer. L'utilisation d'écran d'affichage et de bornes interactives se maintient. « On a de plus en plus d'attentes, donc c'est plutôt positif, mais on a un peu l'impression que les distributeurs pensent que la digitalisation va régler tout leur problème » note Gary Guillier-Marcellin. La majorité attend un renforcement de la fidélisation des clients grâce à leur transformation digitale et installent donc des appareils afin de rendre leurs magasins plus attractifs. 56% de l'ensemble des acteurs interrogés utilisent des dispositifs digitaux dans ce but.

Tous droits réservés à l'éditeur



Mais lorsqu'on regarde du côté des 100 grandes enseignes du panel (dont Flunch, Nicolas, BNP, etc.), c'est la collecte de data qui est la principale raison de mise en place de solutions numériques en magasin. Dans l'ensemble, les enseignes veulent engranger toujours plus d'informations à propos de leurs clients, notamment leurs historiques d'achats et leurs données personnelles. Afin de leur proposer des offres promotionnelles personnalisées. « Il est évident que pour un plus petit réseau c'est plus compliqué parfois de collecter de l'information sur ses clients » admet le directeur display de Samsung. « Parce que c'est plus cher, parce qu'ensuite il faut le mettre en lien avec de l'affichage dynamique. »

Toujours plus de données collectées

Autre fait notable, l'impact du paiement mobile. 36% des enseignes ont mis en place cette solution de paiement. 30% projettent de proposer ce mode de règlement. Et près de deux entreprises sur 5 ont noté un impact sur la fidélisation de leurs clients grâce au paiement mobile. C'est un enjeu important selon Gary Guillier-Marcellin car cet outil n'est pas seulement utilisable en caisse. Un vendeur peut encaisser le client n'importe où dans le magasin avec son smartphone ou sa tablette. « C'est très répandu aux Etats-Unis, ça l'est beaucoup moins en France. Car pour mettre en place un paiement mobile, vous devez passer les contrôles des autorités bancaires qui peut durer deux ans avant de valider votre système ».

Parmi les prochaines technologies à venir sur le marché du retail, en attendant le magasin sans vendeur français, Gary Guillier-Marcellin évoque un outil capable, à l'aide de caméras et d'un soupçon d'intelligence artificielle, de détecter les zones chaudes et les zones froides d'un magasin. Autrement dit, les endroits où les clients vont le plus et ceux qu'ils délaissent. « Ça va permettre au distributeur de récolter de la data, de savoir pourquoi les clients ne viennent pas dans cette partie du magasin, de mettre des KPI sur l'affichage dynamique » pour connaître ce qui fonctionne et ce qui marche moins dans son magasin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 25/01/2018
Heure : 09:15:21
Journaliste : Nicolas Certes

www.lemondeinformatique.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Numérisation des points de ventes : des progrès mais encore du chemin à faire

Dans son baromètre retail, Samsung évalue pour la deuxième année consécutive la transformation numérique des points de ventes français. Le taux d'équipement augmente principalement pour favoriser l'expérience client.



56% des acteurs interrogés pour le baromètre Samsung retail utilisent des dispositifs digitaux pour rendre leurs magasins plus attractifs. (crédit : Pixabay)

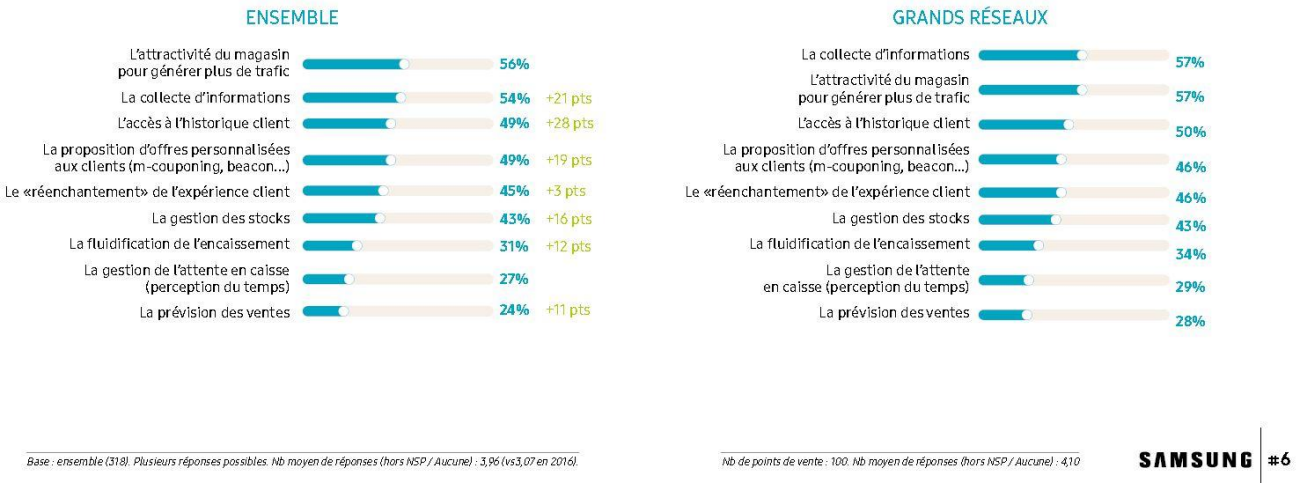
2,8/5. C'est la note moyenne que se donnent les distributeurs retail quand on leur demande d'évaluer leur maturité digitale. Selon le deuxième baromètre de Samsung, un quart des 318 acteurs du secteur se disent plutôt matures dans la digitalisation de leurs points de vente. « C'est une tendance de fond certes assez faible » avoue Gary Guillier-Marcellin, directeur display chez Samsung, « mais néanmoins, en regardant un peu plus profondément, il y a une maturité digitale qui commence à naître. »

Le taux d'équipement en terminaux augmente du côté des outils mobiles. La moitié des distributeurs en sont équipés et 22% ont prévu d'en déployer. L'utilisation d'écran d'affichage et de bornes interactives se maintient. « On a de plus en plus d'attentes, donc c'est plutôt positif, mais on a un peu l'impression que les distributeurs pensent que la digitalisation va régler tout leur problème » note Gary Guillier-Marcellin. La majorité attend un renforcement de la fidélisation des clients grâce à leur transformation digitale et installent donc des appareils

Tous droits réservés à l'éditeur

afin de rendre leurs magasins plus attractifs. 56% de l'ensemble des acteurs interrogés utilisent des dispositifs digitaux dans ce but.

QUELLES SONT LES PRINCIPALES APPLICATIONS DES DISPOSITIFS DIGITAUX EN POINT DE VENTE ?



Mais lorsqu'on regarde du côté des 100 grandes enseignes du panel (dont Flunch, Nicolas, BNP, etc.), c'est la collecte de data qui est la principale raison de mise en place de solutions numériques en magasin. Dans l'ensemble, les enseignes veulent engranger toujours plus d'informations à propos de leurs clients, notamment leurs historiques d'achats et leurs données personnelles. Afin de leur proposer des offres promotionnelles personnalisées. « Il est évident que pour un plus petit réseau c'est plus compliqué parfois de collecter de l'information sur ses clients » admet le directeur display de Samsung. « Parce que c'est plus cher, parce qu'ensuite il faut le mettre en lien avec de l'affichage dynamique. »

Toujours plus de données collectées

Autre fait notable, l'impact du paiement mobile. 36% des enseignes ont mis en place cette solution de paiement. 30% projettent de proposer ce mode de règlement. Et près de deux entreprises sur 5 ont noté un impact sur la fidélisation de leurs clients grâce au paiement mobile. C'est un enjeu important selon Gary Guillier-Marcellin car cet outil n'est pas seulement utilisable en caisse. Un vendeur peut encaisser le client n'importe où dans le magasin avec son smartphone ou sa tablette. « C'est très répandu aux Etats-Unis, ça l'est beaucoup moins en France. Car pour mettre en place un paiement mobile, vous devez passer les contrôles des autorités bancaires qui peut durer deux ans avant de valider votre système ».

Parmi les prochaines technologies à venir sur le marché du retail, en attendant le magasin sans vendeur français , Gary Guillier-Marcellin évoque un outil capable, à l'aide de caméras et d'un soupçon d'intelligence artificielle, de détecter les zones chaudes et les zones froides d'un magasin. Autrement dit, les endroits où les clients vont le plus et ceux qu'ils délaissent. « Ça va permettre au distributeur de récolter de la data, de

Tous droits réservés à l'éditeur

savoir pourquoi les clients ne viennent pas dans cette partie du magasin, de mettre des KPI sur l'affichage dynamique » pour connaître ce qui fonctionne et ce qui marche moins dans son magasin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 39964
Edition : Haute-Vienne



Date : 21 JAN 18

Tendance

LE VIN

LE TURBULENT. En pleine période de galettes des rois et de couronnes à gogo, on se fait parfois des nœuds au cerveau pour savoir avec quoi accompagner ce dessert traditionnel. Pour Vincent, caviste de la boutique Nicolas de la Place des bancs à Limoges, c'est l'occasion idéale pour faire connaissance avec le… Turbulent, qu'il convient toutefois de ne pas trop secouer ! En effet, ce vin est effervescent.

Assemblage de Chardonnay, Folle-Blanche, Cabernet-Franc, il nous arrive tout droit du pays nantais, du Château du Cléray exactement où la maison Sauvion est un domaine de référence connu notamment pour ses Muscadet.

Et force est de constater que ce Turbulent est plutôt réussi. Toute en élégance, sa robe capte le regard par son liseré de fines bulles aux reflets or. En bouche, ce sont ses belles notes d'agrumes qui font mouche. Et puis, il y a cette effervescence qui ne se dément pas et entretient une impression de fraîcheur persistante qui pourront également accompagner poissons et fruits de mer. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

SORTIR ici et ailleurs

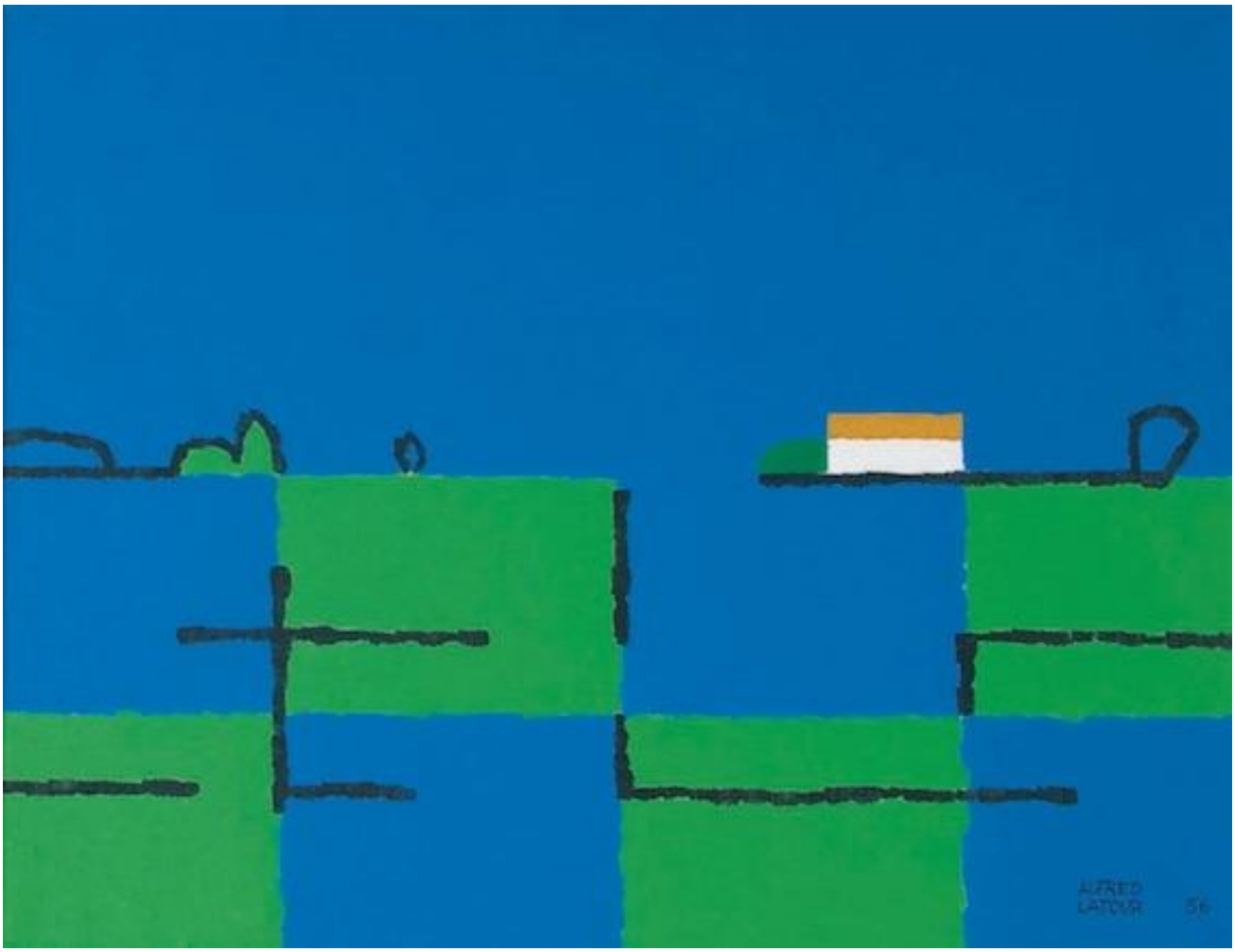
Date : 15/01/2018
Heure : 16:58:28
Journaliste : Pierre Aimar

www.arts-spectacles.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Alfred Latour – Les gestes d'un homme libre, expositions à Arles (Espace Van Gogh, musée Réattu, Maison des Consuls d'Eygalières) du 29 mars au 30 septembre 2018

Libre comme l'air et les cieux provençaux d'Eygalières, qu'il préfèra aux mondanités parisiennes, Alfred Latour (1888-1964) est un artiste dont l'œuvre foisonnante reste à redécouvrir. Graveur, af chiste, typographe, dessinateur textile et photographe de talent, Alfred Latour se savait peintre et sut le devenir.



Rizières, 1956, huile sur toile, 50 x 65 cm © Musée Ziem, Martigues

L'exposition qui lui est consacrée au printemps 2018 à l' **Espace Van Gogh** présente son œuvre et son parcours, des succès parisiens puis internationaux, en passant par le chaos des deux guerres mondiales qu'il traverse, jusqu'aux années de sérénité à Eygalières. Parallèlement à une œuvre picturale majeure, il créa

Tous droits réservés à l'éditeur

pendant des années des tissus remarqués par les acteurs de la haute couture, et participa au renouveau du graphisme et de la publicité en France et en Europe.
Dans le même temps, l'œuvre photographique d'Alfred Latour fait pour la première fois l'objet d'une exposition institutionnelle au **musée Réattu** . Son œuvre se place de façon légitime dans l'histoire même de la photographie et rejoint – le temps d'une exposition – les cimaises du premier musée des beaux-arts français à avoir collectionné la photographie.
Enfin, la **Maison des Consuls d'Eygalières** présente une série de photographies réalisées par l'artiste dans ce village de Provence où il avait élu domicile les trente dernières années de sa vie. Dans le rôle du photographe, Alfred Latour a toutefois gardé la position du peintre, le regard du peintre, l'esprit du peintre, et c'est ce qui fait toute son originalité.

Espace Van Gogh, Arles du 29 mars au 2 mai 2018



Les Saintes-Marie-de-la-Mer, 1956, aquarelle, 12,5 x 17 cm © Fondation Alfred Latour
Cette exposition présente l'œuvre et le parcours d'Alfred Latour, un artiste qui vécut à Eygalières à l'abri du bruit et des modes. Parallèlement à une œuvre picturale majeure, il créa pendant des années des tissus remarqués par les acteurs de la haute couture, et participa au renouveau du graphisme et de la publicité en France et en Europe.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

C'est à Paris, dans les années 1910, que débute la carrière d'Alfred Latour. À la source, un attrait pour la peinture jamais démenti, un goût pour la gravure que l'artiste poussera à un niveau de virtuosité rarement égalé, et – pour compléter une palette de talents naturels – une technique de l'aquarelle qui lui assurera une reconnaissance des critiques et des collectionneurs. Aujourd'hui, on trouve les œuvres d'Alfred Latour au Centre Pompidou, au British Museum, au Musée Cantini, entre autres.
Alfred Latour se forme à l'École des arts décoratifs de Paris. Il en sort avec l'œil aiguisé, et un vocabulaire artistique qui lui permet d'aborder avec aisance tant le graphisme et le design de mode que la publicité et la photographie. Dans tous ces champs d'expression, Latour est en quête d'innovation. Il cherche dans les formes et les supports des passerelles susceptibles de faire dialoguer les médiums qu'il emploie.
Latour est membre de l'Union des artistes modernes (UAM) fondée par Robert Mallet-Stevens, qui rassemble notamment des artistes comme Le Corbusier, Sonia Delaunay, Man Ray, Fernand Léger. Il excelle dans le graphisme et la publicité, élabore la communication des Vins Nicolas. Il travaille la reliure, illustre par des traits de plume et des gravures de nombreux ouvrages qui deviennent immédiatement des objets de collection et que l'on retrouve dans les réserves précieuses de la Bibliothèque nationale de France.
Au milieu des années 1930, Latour réalise des reportages photographiques pour l'agence Meurisse à Paris. Ses images sont publiées dans la presse quotidienne.
Dès 1929, il collabore avec Bianchini-Férier (célèbre fabriquant de tissus lyonnais) à l'élaboration de motifs pour la haute couture et l'ameublement. Il prévoit la tenue des nouvelles matières froissées ou plissées, établit des gammes chromatiques d'une modernité époustou ante. Aujourd'hui, la plupart de ces motifs sont conservés au musée des Tissus de Lyon et au Victoria and Albert Museum.
En 1937, Alfred Latour rencontre Pierre Aynard, lequel produit des soies pour les grands couturiers parisiens. Ce dernier le charge de concevoir des séries limitées de tissus et l'invite à l'abbaye de Fontenay, dont il est propriétaire. Latour crée ainsi les "Toiles de Fontenay", inspirées des motifs des vitraux et éléments architecturaux du célèbre monument, aujourd'hui classé au patrimoine mondial de l'Unesco.
Retiré à Eygalières, Latour représentera inlassablement les paysages des Alpilles dans une abstraction gurative. Les artistes en vogue viendront lui rendre visite dans son jardin – les comédiens Gérard Philipe et Nicolas Bataille, le poète Henri Pichette ou encore André Allix, recteur de l'Université de Lyon. S'il restera à l'écoute du monde, Alfred Latour ne cédera jamais aux sirènes de la gloire, quand bien même distinctions et éloges ne cesseront de le saluer.
Commissariat de l'exposition : Werner Jeker et Pierre Starobinski

Musée Réattu, Arles. Alfred Latour. Photographies – cadrer son temps du 29 mars au 30 septembre 2018
L'œuvre photographique d'Alfred Latour fait pour la première fois l'objet d'une exposition institutionnelle au musée Réattu. Dans la préface de la revue des Arts et métiers graphiques du 25 août 1931, le poète et critique d'art Philippe Soupault écrivait: « On a voulu à tout prix que la photographie fût un art [...]. À part de très rares exceptions, de ces exceptions qui con rment la règle, les photographes cherchèrent à faire de la peinture. »
Avant d'être photographe, Alfred Latour est peintre. Aussi son œuvre ne s'inscrit-il pas dans cette quête un peu vaine, mais se place de façon légitime dans l'histoire même de la photographie et rejoint – le temps d'une exposition – les cimaises du premier musée des beaux-arts français à avoir collectionné la photographie.
Daniel Rouvier
Directeur du musée Réattu

Alfred Latour – Eygalières dans l'objectif d'un peintre. Maison des Consuls, Eygalières du 28 mars au 2 septembre 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

SORTIR ici et ailleurs

www.arts-spectacles.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Eygalières, s.d., photographie © Fondation Alfred Latour
C'est après la Seconde Guerre mondiale, dans son village d'Eygalières, qu'Alfred Latour réalise les séries de photographies les plus sensibles de sa production. Sans vraiment de systématique suivie, il saisit les paysages et les habitants, l'architecture et les motifs de la nature qui s'offrent à lui, devant sa porte. Après les reportages parisiens qu'il effectue en 1936, il abandonne l'idée d'une activité photographique professionnelle. Ses images gagnent alors en liberté. Alfred Latour s'adonne à la photographie sans la contrainte du temps concentré. Les sujets sont choisis selon les études qui l'occupent, en écho aux dessins ou aux peintures du moment : la charrette, le puits, les arbres et, en continu, le village niché dans les plis des Alpilles... Latour laisse libre cours à son inspiration. Comme un musicien s'abandonne à l'improvisation, sauf qu'ici la trace perdure. L'exposition de la Maison des Consuls présente cette collection d'images très personnelles que le peintre constitua comme un livre de souvenirs, sans avoir jamais l'ambition de les exposer. Il prouve son habileté, et la facilité qu'il avait à saisir l'essentiel. En dialogue avec ses méditations chromatiques, Alfred Latour prolonge et construit une épure en noir et blanc.
Commissariat de l'exposition : **Werner Jeker** et **Pierre Starobinski**
Une série d'images sera présentée dans l'ancienne mairie du village.

Pratique
Espace Van Gogh
Arles
Du 29 mars au 2 mai 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Tous les jours
De 11h à 13h et de 14h à 18h
18 Place Félix Rey 13200 Arles
+ 33 (0)4 90 49 39 39

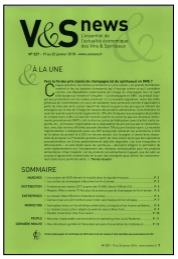
Musée Réattu
Arles
Du 29 mars au 30 septembre 2018
Du mardi au dimanche De 10h à 18h
10 Rue du Grand Prieuré 13200 Arles
+ 33 (0)4 90 49 37 58

Maison des Consuls
Eygalières
Du 28 mars au 2 septembre 2018
Du mardi au dimanche De 15h à 18h30
Rue de la Vieille Église 13810 Eygalières
+ 33 (0)4 90 95 91 01

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 19/25 JAN 18
Page de l'article : p.4

Le groupe Pernet reprend le distributeur CHD Formont et étend son réseau de cavistes

FRANCE

Mariage entre membres du groupement C10, le groupe Pernet (plus connu sous le nom de son activité de distributeur CHD Jura Boissons) a repris son confrère, la société Formont. Déjà présent dans 5 départements (Jura, Doubs, Saône-et-Loire, Ain et Côte-d'Or), le groupe s'étend ainsi dans l'Aube. Ce rachat comporte également le Cellier Saint-Pierre, boutique et lieu de production de la Prunelle de Troyes, situé en face de la cathédrale de Troyes. Le groupe Pernet souhaite profiter de cet emplacement pour ouvrir un magasin de vente aux particuliers dédié aux champagnes. En effet, outre son activité de gros, le groupe Pernet possède une activité de détaillant. Activité qu'il a renforcée en 2017 : rénovation de sa cave à vins de Valdahon (Doubs), ouverture d'une cave à Montmorot (Jura) et rachat d'un magasin Nicolas à Lons-le-Saunier (Jura). Fin 2017, le groupe exploitait 12 caves sous ses propres enseignes (La Ronde des Vins, Léon Marchand de Vins, Cave Bresse Revermont, Districave Louhans), sous licence de marque (Comptoir des Vignes) et en franchise (Nicolas). ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 26 JAN/01 FEV 18
Page de l'article : p.7
Journaliste : H.B.

La Vignery veut accélérer sur la franchise

FRANCE

Lancée en 2005, La Vignery, qui compte aujourd'hui dix-sept magasins, dont six franchisés, participera pour la première fois au Salon de la franchise qui se tiendra du 25 au 28 mars prochain au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, à Paris. Après deux ans de tests, le réseau, qui accueillera en mars un 7e franchisé basé à Villeneuve-d'Ascq (59), veut accélérer son développement avec l'objectif d'atteindre rapidement une cinquantaine de caves afin de couvrir l'ensemble du territoire, en se concentrant essentiellement sur les zones commerciales en périphérie urbaine. Une différence notable avec le réseau Nicolas qui, malgré ses 500 points de ventes, a lui aussi décidé de s'ouvrir à la franchise et qui, pour l'occasion, sera présent sur le même salon. *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur



FEVRIER 2018



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

BIBA
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 306170





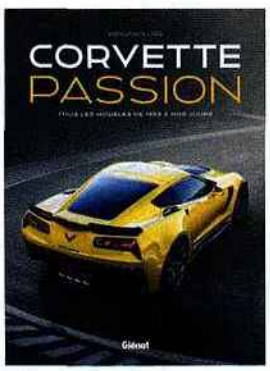
Date : FEV 18
Page de l'article : p.47
Journaliste : Sébastien Febvre

Nos hommes et leur look





Fulguro pieds
Astro Boy collé à ses basques pour une foulée supersonique ! B-Elite Astro Boy de Diadora, 129,99 € sur footlocker.fr.



Ay caramba !
Une tequila mexicaine premium qui emballera votre Mister Cocktail. Reposado de Kah Tequila, 72 € la bouteille de 70 cl, chez Nicolas.



Bien roulée
Il va démarrer au quart de tour pour ce livre collector bourré d'anecdotes et de photos inédites de la belle américaine. « Corvette passion » De B. Cuq, éditions Glénat, 29,99 €.



Ça va lui plaire !

Par Sébastien Febvre

Peloton de tête
Stylé et léger (12 kg), ce vélo s'adapte automatiquement à la pente pour rider à la cool dans la jungle urbaine ! Carioca de Martone Cycling Co, 1400 €, martonecycling.eu.

Mouse costaud
Un mulot friendly à adopter en lampe de chevet fun. Seletti, 79 € sur fleux.com.



Protection rapprochée
Pas touche à sa valoche à l'arrivée bagages d'Orly : Storm Trooper monte la garde ! American Tourister x Star Wars, 99 €, americantourister.fr.



Pile à l'heure
Cadran en bois teinté, bracelet Nylon tressé et aiguilles fluo : une montre calée sur le fashion timing ! Laps, 140 €, laps.fr.



Coup de jus
Un thé glacé goûtu et sain (sans caféine, colorant ni conservateur) qui va bien en détox les lendemains de fête. Bos, 2,30 € le litre, en GMS.

PHOTOS DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle Hors Série

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806





Date : FEV/MARS 18
Page de l'article : p.90-91
Journaliste : Marie Grézard

EN CAVE

Le vin sur un

Après le pain, le vin est le meilleur ami du fromage. Mais attention, pas n'importe lequel ! Voici une sélection de bouteilles qui vous évitera les faux pas.

Une baguette, du camembert et une bouteille de rouge, le symbole est tenace, mais si le fromage et la baguette se marient fort bien, l'accord avec la bouteille de rouge n'est pas forcément le meilleur. En effet, les protéines du lait font rarement bon ménage avec les tanins des vins rouges et les rendent âcres. On privilégiera les blancs, qu'ils soient secs, moelleux ou effervescents (un champagne avec un brie est un régal), mais on piochera aussi dans les rosés. Cependant, tous les vins rouges ne sont pas à jeter aux orties, d'autant que beaucoup sont vinifiés de façon à présenter des tanins beaucoup plus souples ! Si vous souhaitez rester sur le vin rouge que vous avez bu avec votre plat de viande, choisissez-le léger, dans des appellations type loire ou beaujolais. Une exception : les vins rouges du Bordelais se marient à merveille avec un vieux gouda ou un comté. Si vous ne savez pas quoi choisir, jouez l'accord régional : à défaut d'être original, il fonctionne souvent très bien.

PÂTES PERSILLÉES



INDISPENSABLE

Dans son flacon élégant, ce porto est une explosion de saveurs : cassis, framboise, mûre, cacao et poivre tapissent le palais dans un ensemble dense, concentré, d'une très belle maturité compensée par une vivacité équilibrante. On adore sa longue finale gorgée de fruits et d'épices. Un mariage sublime avec un bleu des Causses.

Porto Quinta da Côrte, Ruby Réserve, 19,95 €, sur le site Peyrassol.

SÉDUCTEUR

Vinifiée dans un style moderne qui met en valeur la fraîcheur des arômes, cette cuvée est une vraie gourmandise : liquoreuse mais sans lourdeur, pleine de notes de zestes d'agrumes confits, de fleurs blanches, d'abricot et de pêche. Concentrée, elle offre un équilibre parfait. On la boit avec une fourme d'Ambert pour un accord moelleux et contrastant.

Jurançon 2015, Cami Salié, Lionel Osmin & Cie, 13,50 €, cavistes Le Repaire de Bacchus.



PÂTES PRESSÉES CUITES



CLASSE

Le second vin du Château Malescasse, haut-médoc cru bourgeois, cultive un style dans l'exacte lignée du premier vin. Beaucoup d'élégance dans ses tanins souples et mûrs, un fruit très expressif et charmeur de framboise, de cassis et de mûre sur un fond de sous-bois, une belle ampleur… Que demander de mieux avec un beaufort ou une tomme d'abondance ?

Haut-Médoc 2015, Le Moulin Rose de Malescasse, 14,50 €, sur le site Infinivin.



VELOUTÉ

Provenant d'une sélection de parcelles de merlot cultivées en bio, cette cuvée séduira tous les amateurs de vins bordelais accessibles : ses arômes expressifs de framboise, de groseille et de cerise burlat, ses tanins ronds, sa souplesse et sa légèreté lui permettent de former un très bel accord avec un ossau-iraty ou un comté encore jeune.

Bordeaux 2015, Nature Rouge, Michel Lynch, 10 €, chez les cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle HORS SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806

Date : FEV/MARS 18
Page de l'article : p.90-91
Journaliste : Marie Grézard

plateau



PÂTES PRESSÉES NON CUITES

BARBU

Les essais, c'est bien ! Et ça n'est pas le rugbyman Sébastien Chabal, associé avec le Cellier des Chartreux pour cette cuvée, qui prétendra le contraire : bien bâtie mais souple, avec des notes de framboise, de mûre et de cassis, elle cultive un style gourmand. On l'a testée avec une mimolette vieille et on valide !

Côtes-du-rhône Villages, Saint-Gervais 2016, 12 €, sur le site Cellier des Chartreux.

ORIGINAL

Avec son assemblage de chardonnay et de tressallier, cet excellent blanc de l'appellation auvergnate dégage toujours beaucoup de charme : citron, pamplemousse, fruits secs et fleurs blanches forment une jolie guirlande d'arômes sur une trame souple, vive et bien équilibrée. À découvrir avec un salers ou un cantal.

Saint-Pourçain 2017, Blanc Premier, 6 €, cavistes.

CHÈVRES ET BREBIS

FRUITÉ

Un rosé comme on les aime ! Tout simple, il met en avant ses atouts de séduction : des arômes francs de cerise, de violette, de groseille et de pamplemousse. La bouche vive et délicieusement acidulée montre un gras agréable qui tapisse les papilles. On l'adopte tout de suite avec un picodon.

Côtes-du-luberon 2016, La Vieille Ferme, Perrin et fils, 5,10 €, Le Repaire de Bacchus.

PRINTANIER

Le Château La Haye, dans le Médoc, propose un blanc bio très accessible et plein de charme : le sauvignon pur s'y exprime avec élégance dans un registre frais de buis, d'herbe fraîche, puis d'agrumes bien mûrs et de poire. Vif et bien enrobé par une trame soyeuse, il s'accorde à merveille avec un valençay ou un pélardon.

Bordeaux blanc de La Haye 2016, 8 €, sur leur site et chez les cavistes.

FROMAGES À CROÛTE LAVÉE

PÉTILLANT

Éric Bordelet produit de magnifiques cidres cherchant à traduire leurs terroirs, comme dans cette cuvée provenant d'une vingtaine de variétés de pommes plantées sur sols schisteux. Le doux-amer et l'acidulé s'y mêlent harmonieusement : ample, vineux et très parfumé, on aime son authenticité capable de tenir tête à un livarot.

Sidre, Brut Tendre, cuvée Argelette, Château de Hauteville, 8,50 €, Le Repaire de Bacchus.

SUAVE

L'appellation Vouvray, dans la Loire, produit des effervescents et des blancs secs, mais aussi des moelleux, comme c'est le cas avec cette cuvée. Le chenin en surmaturité donne d'extraordinaires résultats : des notes de fleurs blanches, d'abricot, de fruits exotiques, de cédrat confit sur une structure assez affûtée. Il est parfait pour s'harmoniser avec un époisses ou un munster.

Vouvray, cuvée Rochefleurie, Famille Bougrier, 7,95 €, cavistes Nicolas.

Réalisation : Marie Grézard

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

IDÉES CADEAUX



Saint Valentin

ALORS QUE LE 3e VOLET DE 50 NUANCES DE GREY PLUS CLAIRES FAIT SA SORTIE, CETTE SAINT VALENTIN SERA PLACÉE SOUS LE SIGNE DU ROMANTISME ET DE LA COMPLICITÉ, AFIN DE SE RETROUVER ET DE CONCILIER DES " MOMENTS " DE BIEN ÊTRE, DE PARTAGE ET MÊME PARFOIS DE REDÉCOUVRIR SA MOITIÉ. LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE SHOPPING... **T.R**



COUSSIN JE T'AIME
16,90€
TAM TAM TABOU





CADRE PHOTO
11,90€ *TAM TAM TABOU*

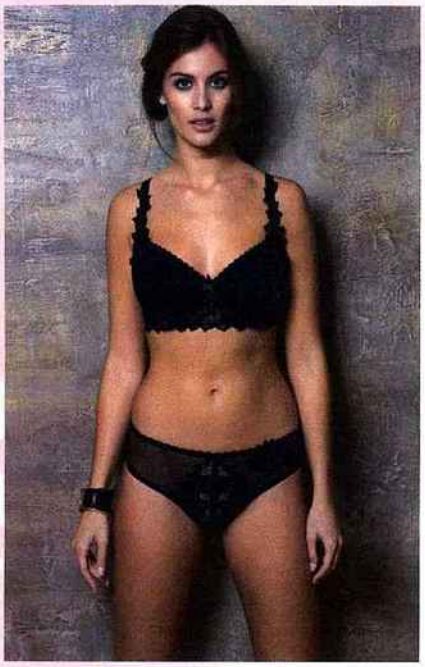
FIGURINE SENTIMENT, CRISTAL
11,90€ *TAM TAM TABOU*

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

IDÉES CADEAUX



ARUM SPLENDIDE
- Soutien – gorge coque 90 C au 105 E - **28,90€**
- Slip du 38 au 52 - **16,90€**

KEL'M LINGERIE

ALLÉE DES PLAISIRS
Coloris faïence
- Soutien-gorge **110€**
- Culotte **59€**

SIDIOT LINGERIE



AUBADE.COM PH: THIERRY LE GOUÉS AGENCE: MAZARINE MLLE NOÏ

Moment séduction

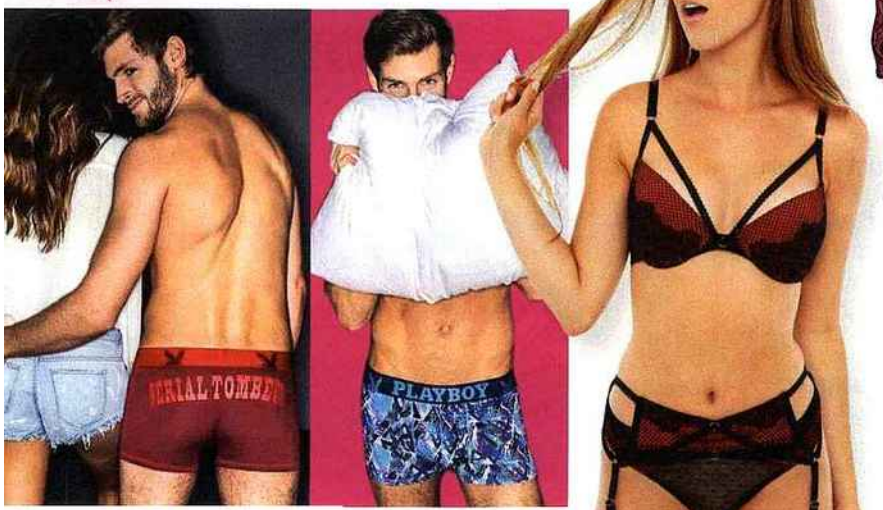
ARUM IRRÉSISTIBLE
- Soutien-gorge 90 C au 110 E **25,50€**
- String du 38 au 50 **15,70€**

KEL'M LINGERIE



BOXER HOMME PLAY BOY
- Serial Tombeur **12,50€**
- Play Boy **8,90€**

KEL'M LINGERIE





ENSEMBLE VOLAGE (STEFFY)
- Soutien-gorge push up du 85 B au 95 C **19,90€**
- Shorty string volage 36 au 48 **10,95€**
- Porte Jarretelles du 36 au 44 **10,95€**

KEL'M LINGERIE

Tous droits réservés à l'éditeur

Moment détente





UNE JOURNÉE BIEN-ÊTRE

Lieu : La Saline Les Bains
Tarif : unique **185€** / personne
*HÔTEL LE LUX******
- 1 massage Relaxant d'1h " Face au lagon "
- 1 déjeuner au restaurant La Plage ou Le Bar
- Accès Piscine et salle de fitness

ADRESSES

- **Hôtel le Lux**** :** 06 92 97 80 97
- **Indriya :** Offres disponibles à l'achat du 1er au 14 février inclus dans les 3 Instituts & Spa Indriya (Saint Denis, Saint André et Saint Pierre) ou sur www.indriya.fr.
- **Lingerie Sidiot :** Saint-Denis / Sainte Clotilde / Saint-Pierre
- **Kel'M lingerie :** Saint-Denis/ Saint-Paul/ Tampon
- **Bijouterie Samy :** Saint –Denis - 02 62 21 11 45
- **Atelier O'Chef :** La Possession, inscription sur le site www.ochef.re ou 06 92 37 17 13
- **Caves Nicolas** 7 boutiques sur toute l'île
- **Tam Tam Tabou :** Centre commercial Duparc-Sainte-Marie
- **Cadopolys :** Saint-Denis 02 62 52 77 67



UN MENU GOURMET
de 45€ à 65€
*O'CHEF **

Venez partager un moment de convivialité et de découverte chez O'Chef l'atelier tendance à la Possession. Préparation de votre dîner de Saint Valentin en amoureux ! Réalisation de votre menu complet (entrée – plat - dessert), et repartez avec votre menu ! Menu proposé pour le Mercredi 14 février :

- **Raviole de Saint Jacques sauce corail**
- **Eventail de Magret de canard sauce framboise**
- **Ecrasée de patate douce et son crumble de parmesan**
- **Pavlova aux fruits frais de saison**



MASSAGES ET RELAXATION

- **Offre 1 :** Offre Saint Valentin Duo 1h - Modelage relaxant ou tonique d'une durée de 1 heure valable pour 2 personnes à **99€** au lieu de **130€**

INSTITUT INDRIYA

- **Offre 2 :** Offre Saint Valentin Duo 30 mn - Modelage relaxant ou tonique d'une durée de 30 minutes valable pour 2 personnes à **59€** au lieu de **76€**

Tous droits réservés à l'éditeur



SAINT-VALETIN
produits

Ketchum

NICOLAS

VIVRE AUTREMENT VOS LOISIRS AVEC CLODELLE

www.clodelle45autrement.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

ORLÉANS FÊTE LA SAINT VALENTIN : découvrez les animations et offres en centre-ville - Jusqu'au 19 février 2018



La Mairie d'Orléans soutient les commerçants à l'occasion de la Saint-Valentin. Pendant près de 3 semaines, un programme d'animations et d'offres commerciales pour fêter les amoureux détaillé dans la suite de cet article sera à découvrir à travers la ville :

Exposition *«Le Cœur d'Orléans Bat Pour Vous»*, **studio photo éphémère**, **concours de la plus jolie déclaration d'amour**, **Love Race** pour les amoureux du sport…
Les commerçants des Halles Châtelet ont imaginé de multiples offres et un **Parcours Amoureux** sera organisé en cœur de ville.

Tous droits réservés à l'éditeur



HORS LES MURS se mettra à l'unisson le samedi 10 février:

Eric se tient à Caro proposera un duo guitare-voix de 12h à 13h à Place d'Arc.

TIM (pop/folk, photo ci-contre) chantera l'amour à 16h place du Martroi.

L'exposition « Le Cœur d'Orléans Bat Pour Vous »

Tous droits réservés à l'éditeur



Jusqu'au 30 janvier minuit, les photographes amateurs peuvent envoyer leur photo représentant le thème de l'amour à saintvalentin@orleans-metropole.fr . Un jury sélectionnera les meilleures, qui seront exposées du 8 au 19 février sur les différentes places du centre-ville. **EN SAVOIR PLUS...**

Le Studio Photo

Un studio photo éphémère sera installé le samedi 10 février de 13h à 19h, escalier central des Halles Châtelet. Le photographe Ludovic Letot proposera à tous les couples d'immortaliser leur amour et d'emporter gratuitement et directement leur photo personnalisée.

Les Mots d'Amour

Un concours de la plus jolie déclaration d'amour est organisé jusqu'au 14 février via la page Facebook et le compte Twitter d'Orléans Métropole avec #WeLoveOrleans. Le message ayant reçu le plus de votes sera partagé sur les journaux électroniques d'information de la ville. (119 caractères maximum)

Tous droits réservés à l'éditeur

La Love Race du 14 février (entre 18h30 et 21h)

Pour les amoureux du sport, cette course non chronométrée est à faire en couple ou en binôme, à tout âge. Les duos sont attachés sur un parcours de 4km et doivent franchir 12 obstacles.

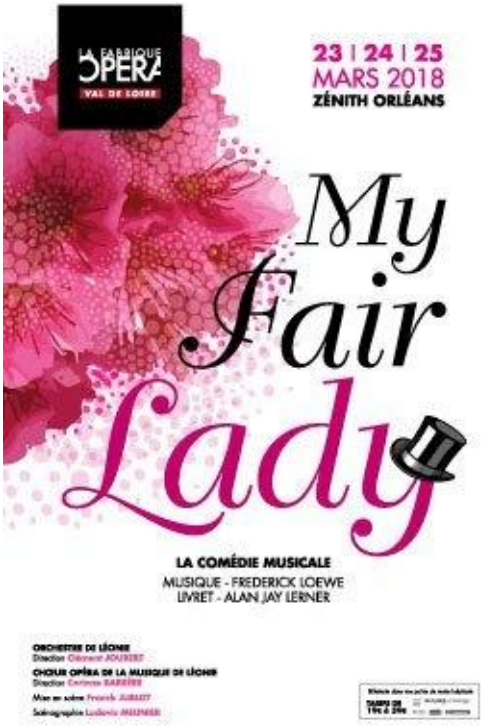
Course payante sur inscription ici...

Les Halles Châtelet au cœur de la Saint Valentin

Du 7 au 14 février inclus

LA TISSANDIERE offre une broderie sur les peignoirs achetés.

Tous droits réservés à l'éditeur



Le samedi 10 février

La Fabrique OPÉRA Val de Loire anime la galerie marchande de 11h à 12h en interprétant des extraits du prochain opéra « My Fair Lady ».

Du 10 au 14 février

B. GLACIER propose un tirage au sort pour faire gagner 2 verrines glacées « amuse-bouche » lors de l'achat des pommes d'amour glacées.

LES CAFÉS D'ERIC font déguster le thé « Pomme d'Amour ».

Les VINS NICOLAS proposent une dégustation du vin « St Amour » et offrent une étiquette avec un QR code pour enregistrer son message d'amour à coller sur la bouteille.

LA BRÛLERIE organise une dégustation de son thé « spécial Saint Valentin »

Charline PRITSCALOFF, fleuriste MOF, fait gagner un bouquet Saint-Valentin à celui ou celle qui remportera le concours de la plus belle déclaration d'amour en boutique. Valable également dans le magasin 14 rue Bannier. 1 bouquet par magasin.

Tous droits réservés à l'éditeur

BALADES GOURMANDES organise un tirage au sort pour faire gagner un chèque cadeau de 20€ valable dans toute la boutique. Les amoureux pourront publier une photo de

couple avec le « panier de Cupidon » de Balades Gourmandes sur la page Facebook du magasin.

STORIA DI GUSTO propose des raviolis « cœurs » ainsi que des dégustations gratuites.

LA BERGERIE propose le fameux fromage en forme de cœur : le Neufchâtel.

OLIVIER BOURREAU TRAITEUR propose le cœur de langouste et de homard et la dégustation de nouveaux produits.

Le Parcours Amoureux en cœur de ville

Modalités des votes et des tirages au sort en magasins

Du 1er au 14 février

LES CAFÉS JEANNE D'ARC proposent une dégustation de thé « Ode à l'amour », de l'infusion « Infinie Passion » et de biscuits.

Du 1er au 16 février

GITES DE France Loiret organisent un jeu concours pour gagner une nuitée pour 2 personnes, petits déjeuners compris, en château dans une chambre d'hôte labellisée Gîtes de France dans le Loiret, d'un montant de 103€. Rdv sur www.gites-de-france-loiret.com pour participer.

Du 2 au 14 février

Le Centre commercial PLACE D'ARC propose un séjour à Prague pour 2 personnes à gagner par tirage au sort sur les deux bornes digitales dans l'agora.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le mercredi 7 février

Le Centre commercial PLACE D'ARC propose de 14h à 19h des ateliers créatifs pour les enfants de 5 à 12 ans (45 mn par atelier) sur les thèmes de Prague et de la St-Valentin.

Le samedi 10 février

AU COMPTOIR MALGACHE

Les créatrices de bijoux proposent des créations sur-mesure avec les pierres de Madagascar. Une pierre fine ou semi-précieuse de Madagascar est offerte pour toute commande d'une valeur minimum de 60€. Un cocktail de l'Amour et une dégustation de rhum sont offerts à tous les clients.

FRANCE LOISIRS propose une offre parrainage en boutique pour faire gagner 70€ au parrain et 70€ au parrainé.

MONOPRIX propose une pose de vernis gratuite et une dégustation de thé et gâteaux.

SUSHI SHOP propose des dégustations devant le Shop à partir de 17h.

VITRAIL & Co propose des démonstrations en boutique et la création de cœurs personnalisables. Une coupe de champagne est offerte aux clients.

Du 8 au 14 février

BAGATELLE Corseterie offre pour l'achat d'une parure, un parfum St-Valentin.

Du 10 au 14 février

AUTHENTIC de Foussier offre une paire de chaussettes « Le Slip Français » spécial St-Valentin pour tout achat.

L'ÉPICERIE FINE ROSE&LÉON offre une tablette de chocolat Comptoir du Cacao pour l'achat d'une bouteille de champagne.

Du 10 au 17 février

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ propose des créations spéciales St-Valentin et offre une dégustation de chocolat chaud à tous les amoureux en boutique d'Orléans.

LIGER HOMME propose pour l'achat d'un cadeau St-Valentin, un tirage au sort en boutique pour gagner un brunch à l'Empreinte Hôtel.

LE NOUVEAU MAGASIN organise une tombola quotidienne avec les tickets de caisse pour faire gagner un cadeau surprise.

Du 12 au 17 février

BIOFORM offre une coupe de champagne à tous les couples pour un soin en duo.

Du 13 au 17 février

LINK organise une tombola avec les tickets de caisse, tirage au sort d'un cadeau surprise chaque soir. Le lot du 14 février est un stylo Hugo Boss. -20% sont proposés sur les bijoux Guyot de bourg du jusqu'au 17 février.

Le mercredi 14 février

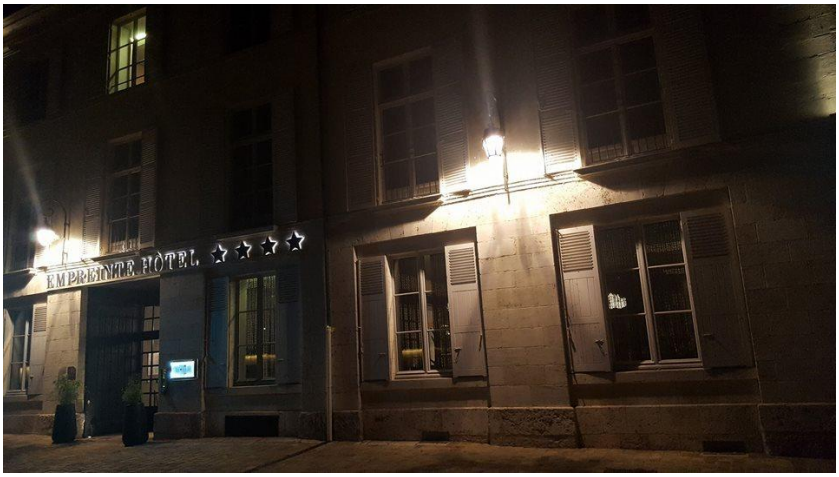
LE BLUE DEVILS propose un concert avec Mitch Kashmar & Nico Duportal (entrée 8 €). Tirage au sort organisé pour faire gagner des consommations.

BO SOURIRE propose une pose de vernis à ongles gratuite

COTTAGE / JULIETTE / DONNA PIU offrent une rose aux femmes pour chaque achat effectué.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



EMPREINTE HOTEL propose une soirée St-Valentin de 19h30 à 21h avec ambiance piano/bar et cuvée de champagne d'exception à la coupe.

HOWEN propose une journée sur le thème du «Glamour» : coupes de kir Vouvray, petits gâteaux, douceurs et café Nespresso.

MOJITO'S BAR propose le Mojito St-Valentin tout le mois de février et offre une rose à toutes les femmes le 14.

VER DI VIN propose des dégustations, un menu spécial St-Valentin ainsi qu'un apéritif pour 2 à gagner en lançant des dés.

ROYAL OPTIQUE offre un ballon en forme de cœur à tous les clients, dans la limite des stocks disponibles.

Le Centre commercial PLACE D'ARC distribue gratuitement des cadeaux aux couleurs de la St- Valentin aux clients dans le centre commercial. De 14h à 19h sont organisés des ateliers créatifs pour les enfants de 5 à 12 ans (45min/atelier) sur les thèmes de Prague et de la St-Valentin.

L'ANGE VINS CAVE propose un tarif spécial pour un atelier dégustation pour 2 personnes valable jusqu'à juin 2018.

AU BORD DE LA LOIRE propose un menu St-Valentin et organise un tirage au sort pour gagner une promenade romantique sur la Loire et un apéritif offert.

Du 15 au 18 février

Tous droits réservés à l'éditeur



LE BATEAU LAVOIR offre une coupe de champagne à tous les clients en couple.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.clodelle45autrement.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



APPEL A CANDIDATURES EXPO PHOTOS AMATEURS - Jusqu'au 30 janvier 2018 à minuit- Le cœur d'Orléans bat pour vous - VIVRE AUTREMENT VOS LOISIRS avec Clodelle

Afin de réaliser une exposition de photographies intitulée "Le cœur d'Orléans bat pour vous" qui sera présentée dans le cœur de la ville, la Mairie d'Orléans lance un appel à candidature a...

http://www.clodelle45autrement.fr/2018/01/appel-a-candidatures-expo-photos-amateurs-jusqu-au-30-janvier-2018-a-minuit-le-coeur-d-orleans-bat-pour-vous.html



TEORGANISATION - L'event sur mesure - Orléans (Loiret)

Tous droits réservés à l'éditeur



Créer, réaliser pour vous votre événement sur mesure (prestations sportives, séminaire, ...)

http://www.teorganisation.com/

https://www.facebook.com/Timchanteur/

Tous droits réservés à l'éditeur



LES VINISSIMES

Ketchum

NICOLAS

www.toutlevin.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Vinissimes de NICOLAS, une journée de dégustations exceptionnelles

Visuel indisponible

Le 8 mars prochain, partez à la rencontre des propriétaires et ambassadeurs des domaines les plus célèbres du monde avec NICOLAS. Le premier caviste de France organise la troisième édition de son salon Les Vinissimes dans un lieu unique, la Maison des Polytechniciens à Paris. L'occasion de déguster plus d'une centaine de crus d'exception dans un cadre magnifique.

Des crus prestigieux de France et d'ailleurs
Spécialiste du vin depuis 1822, Nicolas a mis son expérience à profit pour sélectionner 125 vins originaires de nombreux pays et régions disponibles à la dégustation. Pour la France, ce sont Bordeaux et la Bourgogne qui seront majoritairement représentés avec des propriétés incontournables. Côté bordelais on retrouvera notamment le Château Angelus, le Château d'Yquem, le Château Lafite-Rothschild, ou encore le Château Beychevelle. Côté bourguignon, seront présents, entre autres crus réputés, les domaines Albert Bichot, Faiveley, Joseph Drouhin et des Lambrays.
Mais ce sera également l'occasion de déguster des vins remarquables de Loire, du Languedoc, du Roussillon, de Champagne et de Vallée du Rhône. Quant aux vins étrangers, ils ne seront pas en reste. On retrouvera ainsi de fiers représentants de l'Afrique du Sud, de Hongrie, du Portugal, d'Australie et d'Italie, parmi lesquels les illustres Penfolds et Sassicaia.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





Une journée exceptionnelle, donc, qui vous permettra à la fois de déguster des vins généralement inaccessibles et d'échanger avec leurs propriétaires. Ce sera également une opportunité d'acquérir ces bouteilles le jour-même.

Un catalogue de 500 vins
La sélection de 125 crus proposés à la dégustation sera répartie entre les deux espaces : le salon des grands vins et le salon des vins de légende. Réservé uniquement à 100 privilégiés, ce dernier comprendra des grands crus classés de Bordeaux et des raretés d'autres régions.

Vous pourrez également agrémenter votre cave personnelle grâce aux 500 vins disponibles à la vente sur catalogue. Une collection qui proposera notamment des contenants rares et des millésimes précieux. La réservation et l'achat se feront directement sur place. Il vous suffira juste de choisir le magasin Nicolas dans lequel vous souhaitez retirer votre commande (la livraison à domicile gratuite est également possible, modalités à préciser).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





L'accès à cet événement prestigieux et confidentiel pourra se faire uniquement sur réservation sur le site www.lesvinissimes.com

Tarifs
120€ (de 11h à 15h) et 150€ (de 16h à 21h) pour l'accès au Salon des Grands Vins ou 240 € (de 11h à 15h) et 300€ (de 16h à 21h) pour accéder à la fois au Salon des Grands Vins et à l'espace Vins de légende. Les frais d'inscription seront rétrocédés en totalité aux clients qui effectueront un achat sur place supérieur ou égal au montant de leur inscription.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS ORGANISE LA TROISIÈME ÉDITION DE SA JOURNÉE PRIVÉE DE DÉGUSTATION ET DE VENTE DE VINS D'EXCEPTION : LES VINISSIMES

Cet événement exceptionnel organisé par Nicolas pour la troisième année maintenant, se tiendra dans un lieu de renom et proposera plus d'une centaine de Grands Crus à la dégustation et près de deux cent cinquante vins à la vente – notamment les Château Lafite-Rothschild, Château Margaux, Château D'Yquem, Château Belgrave, Maison Bollinger et Domaine Serge DAGUENEAU & Filles.

Le 8 mars prochain de 11h à 21h
À la Maison des Polytechniciens – 12 rue de Poitiers 75007 Paris.



UNE JOURNÉE PRIVÉE EXCEPTIONNELLE POUR LES AMATEURS DE GRANDS VINS

Ces vins d'exception sont le plus souvent inaccessibles. Nicolas crée donc une occasion unique pour permettre à ses clients d'échanger avec les propriétaires des Châteaux et Domaines présents lors de cette journée, et de découvrir des bouteilles exceptionnelles dans un environnement tout aussi prestigieux. Les visiteurs pourront ainsi déguster de très grands vins de nombreuses régions françaises, véritables pépites. Ils

Tous droits réservés à l'éditeur

auront également l'opportunité d'accéder à l'espace « Vins de légende » réservé aux premiers Grands Crus Classés, ainsi qu'à des raretés d'autres régions.



De plus, une superbe sélection de 500 vins supplémentaires sera disponible à la vente sur catalogue.
L'accès à cet événement prestigieux et confidentiel pourra se faire uniquement sur réservation sur le site www.lesvinissimes.com
Conditions d'inscription : 120€ (de 11h à 15h) et 150€ (de 16h à 21h) pour l'accès au Salon des Grands Vins ou 240 € (de 11h à 15h) et 300€ (de 16h à 21h) pour accéder à la fois au Salon des Grands Vins et à l'espace « Vins de légende ». Les frais d'inscription seront rétrocédés en totalité aux clients qui effectueront un achat sur place supérieur ou égal au montant de leur inscription.

Tous droits réservés à l'éditeur



Cette année c'est le célèbre dessinateur de bande dessinée, Nicolas Barral qui signe la Vinothèque 2018, catalogue de vins exceptionnels remis lors de la journée.
Des séances de dédicaces auront lieu de 12h à 13h et de 17h à 18h.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 26/02/2018
Heure : 08:38:09
Journaliste : Clémentine V.

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 19

Visualiser l'article

Les Vinissimes : salon des vins prestigieux chez Nicolas



Les Vinissimes s'annoncent pour le 8 mars prochain ! A la Maison des Polytechniciens, le caviste Nicolas organise une rencontre événement pour tous les amateurs de vins d'exception.

Le célèbre caviste **Nicolas** organise une journée de **vente et de dégustation de vins exceptionnels** ! Le **8 mars prochain** , rendez-vous à la Maison des Poluytechniciens, dans le 7ème arrondissement, pour découvrir de prestigieux breuvages.

Sans aucune doute, **Les Vinissimes** sont le rendez-vous de tous les **oenologues** en quête d'enrichir leur cave. En effet, vous pouvez ici non seulement **déguster et découvrir des vins rares** et prestigieux, mais également les acheter. Plus d'une centaine de **Grands Crus** sont disponibles à la dégustation et près de 750 vins sont à acheter, en direct ou sur catalogue ! Les très renommés **Château Lafite-Rothschild, Château**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Margaux, Château D'Yquem, Château Belgrave, Maison Bollinger et **Domaine Serge DAGUENEAU & Filles** seront notamment de la partie.

En plus d'avoir accès à ces belles bouteilles, habituellement difficile à trouver, c'est l'occasion de **rencontrer les propriétaires de ces grands châteaux** , présents pour l'événement. Et pour ceux qui sont à la recherche de véritable pépites, l'espace **Vins de légende** est réservé aux premiers **Grands Crus classés** et aux raretés d'autres régions.

Pour accéder à cet événement de prestige, il vous suffit de vous inscrire sur le site de l'événement , et de vous acquitter d'une somme assez rondelette : de 120€ à 300€ selon les heures et le package choisi.

Informations pratiques
Lieu
Maison des Polytechniciens
12 Rue de Poitiers
75007 Paris 7

Tarifs
11h-15h Salon des Grands Vins : 120 €
16h-21h Salon des Grands Vins : 150 €
11h-15h Salon des Grands Vins + espace Vins de légende : 240 €
16h-21h Salon des Grands Vins + espace Vins de légende : 300 €

Site officiel
www.lesvinissimes.com

Afficher la carte

Tous droits réservés à l'éditeur



EXPOSITION LOUPOT

Ketchum

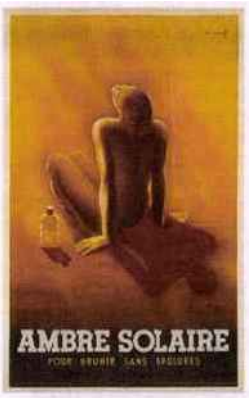
NICOLAS

Télérama Sortir
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 31 JAN / 06 FEV 18
Page de l'article : p.32



Loupot, peintre en affiche Jusqu'au 26 mai, bibliothèque Forney.

Loupot, peintre en affiche

Jusqu'au 26 mai, 13h-19h (sf dim., lun.), bibliothèque Forney, 1, rue du Figuier, 4e, 01 42 78 14 60. Entrée libre.

TRT Si le nom de Charles Loupot (1892-1962) demeure vivant aujourd'hui dans l'esprit des spécialistes, il est un peu oublié chez le commun des mortels. Tout le monde connaît pourtant les créations de cet homme, qui figure parmi les plus grands affichistes français, au même titre que Cassandre ou Chéret. Les vins Nicolas, les peintures Valentine, l'apéritif Saint-Raphaël, le shampoing Dop... Son style Art déco a marqué l'entre-deux-guerres. Affiches, maquettes, objets de réclame... Une centaine d'œuvres se déploient à la bibliothèque Forney. D'extraordinaires grands formats, à ne pas manquer !

Tous droits réservés à l'éditeur

Télérama Sortir
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 07/13 FEV 18
Page de l'article : p.32-33

Loupot, peintre en affiche

Jusqu'au 26 mai, 13h-19h (sf lun., dim.), bibliothèque Forney, 1, rue du Figuier, 4e, 01 42 78 14 60. Entrée libre.

TTT Si le nom de Charles Loupot (1892-1962) demeure vivant dans l'esprit des spécialistes, il est un peu oublié chez le commun des mortels. Tout le monde connaît pourtant les créations de cet homme, qui figure parmi les plus grands affichistes français, au même titre que Cassandre ou Chéret. Les vins Nicolas, les peintures Valentine, l'apéritif Saint-Raphaël, le shampoing Dop... Son style Art déco a marqué l'entre-deux-guerres. Affiches, maquettes, objets de réclame... Une centaine d'œuvres se déploient ici. D'extraordinaires grands formats, à ne pas manquer!

Tous droits réservés à l'éditeur

Télérama Sortir
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 28 FEV / 06 MARS 18
Page de l'article : p.25-27
Journaliste : Laurent Boudier

TOUS LES SPECTACLES SUR TELERAMA.FR

Sélection critique par ***Laurent Boudier*** *(Art),* ***Frédérique Chapuis*** *(Photo) et* ***Bénédicte Philippe*** *(Civilisations, Sciences)*

Loupot, peintre en affiche

Jusqu'au 26 mai, 13h-19h (sf lun., dim.), bibliothèque Forney, 1, rue du Figuier, 4e, 01 42 78 14 60. Entrée libre.

LE T Si le nom de Charles Loupot (1892-1962) demeure vivant aujourd'hui dans l'esprit des spécialistes, il est un peu oublié chez le commun des mortels. Tout le monde connaît pourtant les créations de cet homme, qui figure parmi les plus grands affichistes français, au même titre que Cassandre ou Chéret. Les vins Nicolas, les peintures Valentine, l'apéritif Saint-Raphaël, le shampoing Dop... Son style Art déco a marqué l'entre-deux-guerres. Affiches, maquettes, objets de réclame... Une centaine d'œuvres se déploient à la bibliothèque Forney. D'extraordinaires grands formats, à ne pas manquer!

Tous droits réservés à l'éditeur



FRANCHISES

FRANCHISE MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : FEV/MAR 18
Page de l'article : p.28
Journaliste : Philippe Beaulieu

Nicolas relance la franchise

Le réseau Nicolas, spécialisé dans la distribution de vin en centre-ville, veut convaincre des franchisés de participer à sa nouvelle phase d'expansion.



Créé en 1822, *Nicolas* est une enseigne pionnière de la vente de vins. C'est aujourd'hui le plus important réseau caviste du pays avec 498 points de vente, auxquels il faut ajouter une quinzaine d'unités à l'étranger. La chaîne avait tenté une première ouverture à la franchise dans les années 90 et avait alors regroupé jusqu'à une cinquantaine de boutiques partenaires, qui furent toutefois, une dizaine d'années plus tard, basculées peu à peu en succursales. Au point que le concept ne compte aujourd'hui plus qu'une poignée d'unités franchisées. Mais *Nicolas* veut relancer son développement, notamment dans les villes moyennes (30 000 à 80 000 habitants), où la chaîne est encore peu présente, en s'appuyant sur la franchise, avec un objectif d'une centaine de franchisés à l'horizon 2020. Pour souligner le sérieux de sa démarche, l'enseigne filiale du groupe Castel (eau Cristaline, etc.) a adhéré récemment à la Fédération Française de la Franchise.

Nicolas propose donc à ses futurs partenaires de profiter d'une notoriété sans égale et d'une expérience de près de 200 ans. Ils recevront une formation de quatre semaines avant l'ouverture de leur magasin, bénéficieront de l'assistance de la chaîne, et auront à leur disposition, tout au long de l'année, une gamme de 1 500 références de vins, champagnes et spiritueux. Le service qualité de l'enseigne sélectionne, contrôle et analyse, en amont puis pendant toute la durée de vente en magasin, tous les produits dans un laboratoire intégré. *Nicolas* fait également bénéficier ses franchisés de sa palette de services : marketing incluant l'aide à la mise en place du marchandisage, signalétique du magasin, animations régulières. L'enseigne s'implante sur des 50 à 80 m², en centre-ville ou en centre commercial.

Philippe Beaulieu

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 21/02/2018
Heure : 18:46:34
Journaliste : Vladimir Kauffmann

larvi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas développe ses franchises

Le distributeur du groupe Castel, Nicolas compte sur la franchise pour développer son réseau (aujourd'hui 510 magasins).



En 2020, il pense travailler avec une centaine de franchisés, contre 14 actuellement.

Tous droits réservés à l'éditeur



OENOTOURISME

Ketchum

NICOLAS

http://www.cookissime.com/categories/7-tout-nouveau/contents/2484

AGENDA N° 1 – FÉVRIER 2018

Les violons de la Tour d'Argent

Cette année, le chef Philippe Labbé a préparé un menu aux airs de philtre d'amour. Le nom des Patiences donne le ton : « Voyage de noces », « Carrosse de Cendrillon. Suit une farandole de plats toujours plus savoureux : « Feuilleton d'amour », « Passion », « Duo inséparable », « Tendre harmonie », il y en aura pour tous les goûts, jeunes tourtereaux et amoureux aux noces d'or.
Menu à 490 €/pers, hors boissons
Réservation www.tourdargent.com ou 01 43 54 23 31





UN REPAS POUR 2

Nicolas Feuillatte et les restaurateurs participants proposeront un « champagne gourmand » composée d'une flûte de champagne et de 3 mise-en-bouche.

Les amoureux pourront participer à un concours-photo qui permettra à 75 gagnants tirés au sort de remporter un dîner pour 2, en postant sur Instagram une photo de ce moment « Saint-Valentin ».



BEAUFORT TOUR

Dès le 13 février, le Beaufort Tour sillonnera la Savoie et plus particulièrement 8 stations pour faire découvrir ce fromage qui fêtera cette année ses 50 ans d'AOP.

Au programme : dégustations, Fondue party…. et jeux qui pourront faire gagner une paire de ski par animation !

Stations visitées sur www.fromage-beaufort.com



LA CITÉ DU CHOCOLAT FAIT SON CARNAVAL

Du 10 au 25 février 2018, le Carnaval s'empare de la Cité du Chocolat Valrhona et invite à venir partager des moments savoureux en famille, des rendez-vous gourmands et ludiques pour petits au travers d'un programme festif en ouvrant à tous son univers tout chocolat. Au programme: visites, déguisements, créations, ateliers de pâtisserie, animations chocolatées… Amoureux du chocolat, que la fête commence !



ESCAPADE AMOUREUSE

NICOLAS propose des week-ends œnotouristiques dans ses domaines partenaires : une escapade romantique de 2 jours pour se retrouver, avec sa moitié, dans un cadre idyllique tout en découvrant des domaines historiques et prodigieux pour des balades au sein de domaines historiques, accès aux spas des hôtels, nuitée dans des lieux luxueux et diner dans des restaurants prestigieux. ….

De la Champagne à la Loire en passant par la Bourgogne, plusieurs destinations sont à découvrir sur le site :

http://www.nicolas.com

A partir de 110 €



L'ANNÉE DU CHIEN

Le 16 février 2018, pour le Nouvel An Chinois, le Shangri-La Hotel, Paris accueillera ses hôtes sous le signe de la fête et de la gastronomie. Dès 11 h 00, la parade avec la traditionnelle Danse des Lions, qui fait ainsi fuir les mauvais esprits. Dans le seul restaurant chinois étoilé de France, le Chef Samuel Lee et son équipe enchanteront leurs hôtes avec un menu unique en six mets, pour un voyage des sens dans l'Empire du Milieu.

168 € par personne

Accord mets & vins – 88 € par personne

10, avenue d'Iéna – 75116 Paris



SOUPE SOLIDAIRE

Rendez-vous le 10 février pour éplucher et découper des légumes et préparer un soupe solidaire qui sera remise à Action Froid, qui distribuera dès le soir même la soupe aux plus démunis en organisant des maraudes.

Seul, en famille ou avec vos amis, n'hésitez pas à vous déplacer car l'objectif est fixé à 300L de soupe !

EXKi Avenue de France 116 Avenue de France 75013 Paris



CORPORATE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 08 FEV 18
Page de l'article : p.36-37
Journaliste : LÉLIA DE NATHAREL

Mobile-to-store : quatre dispositifs qui marchent

Les distributeurs et les industriels sont de plus en plus nombreux à essayer d'attirer les clients en magasin via leur smartphone, notamment grâce à la géolocalisation. But, Mamie Nova, Microsoft et Nicolas ont déployé récemment des dispositifs aux résultats intéressants.

En moyenne, 75 % des personnes qui effectuent sur Google une recherche locale sur une enseigne, par exemple en demandant une adresse proche de chez eux, se rendent en magasin dans les vingt-quatre heures qui suivent. Et 30 % de ces requêtes conduisent à un achat, selon une enquête menée en 2017 par la Local Search Association. Pour attirer un maximum de consommateurs dans leurs établissements, les distributeurs et les marques donnent aux internautes des informations précises sur leur localisation, sur les promotions disponibles dans telle ou telle boutique... Mais plutôt que d'attendre que ces prospects les recherchent en ligne par eux-mêmes, de plus en plus d'entreprises les alpaguent directement dans la rue lorsqu'ils passent à proximité d'un de leurs magasins via leur smartphone, qui permet de les géolocaliser. Notifications *push*, publicités sur Facebook, SMS, applications mobiles, etc. : de nombreux canaux peuvent être exploités pour ces campagnes et dispositifs mobile-to-store. LSA a sélectionné quatre entreprises qui en emploient avec succès.

LÉLIA DE MATHAREL

La carte de fidélité mobile de Nicolas

Nicolas veut faire de sa carte de fidélité un dispositif mobile-to-store. Pour y parvenir, le caviste doit faire en sorte que ses fidèles détenteurs d'une carte papier basculent sur smartphone. Il travaille en ce sens avec la start-up tricolore Gowento, qui envoie à la base de clients encartés un mail ou un SMS contenant un lien hypertexte. Pas d'application à télécharger ni d'information personnelle à fournir : le consommateur n'a littéralement que deux clics à réaliser pour installer sa carte sur son téléphone. 10 % des fidèles de Nicolas ont effectué la bascule depuis novembre 2017.
Au moment où il installe la carte, le client télécharge l'ensemble des adresses de l'enseigne sur son mobile. Si la géolocalisation y est activée, il reçoit une notification *push* à chaque fois qu'il passe à moins de 100 mètres d'un Nicolas. *« Plus que dix jours pour utiliser les points de votre carte de fidélité », « Promotion : -20 % sur le morgon »*... Les messages, accompagnés de l'adresse de la boutique, l'incitent à pousser la porte. Les fidèles de Nicolas équipés de cette carte mobile génèrent 15 % de chiffres d'affaires de plus que le client lambda, car ils se rendent plus en magasin et y dépensent davantage.

15 % de CA de plus générés par les clients équipés



Tous droits réservés à l'éditeur



La campagne multilocale de Microsoft

Pour booster les ventes de ses tablettes Surface colorées, Microsoft a diffusé du 18 au 30 octobre 2017 des bannières publicitaires mobiles et web achetées aux enchères sur Google, Facebook et plusieurs médias. Quinze *magasins Fnac et quinze* Darty ont participé à cette campagne dite multilocale. Pour la partie mobile, l'agence Armis, qui a créé la campagne, utilise les données de géolocalisation collectées par Google et Facebook auprès des consommateurs qui ont accepté d'être géolocalisés par ces acteurs via leur smartphone. *« Lorsqu'ils passent à côté d'une Fnac, nous leur envoyons une pub sur Facebook, Google ou autres »,* explique le PDG David Baranes. La solution d'Armis, reliée au stock de chaque magasin, vante les mérites de la Surface bleue plutôt que de la rouge en fonction des disponibilités de l'établissement le plus proche du mobinaute, et lui dit où l'acheter. Microsoft a enregistré 22 % de ventes supplémentaires en moyenne pendant la campagne dans les Fnac et les Darty participants. Environ 300 000 personnes ont été touchées par ces bannières mobiles.

22 %
de CA supplémentaire pendant la campagne dans les magasins concernés

Un prospectus But à « shazamer »

Pour convaincre les millennials d'aller en magasin, But a déployé en septembre 2017, à l'occasion de son 45e anniversaire, une campagne de publicité basée sur Shazam. Cette application mobile de reconnaissance musicale compte 10 millions d'utilisateurs actifs mensuels en France, âgés de 31 ans en moyenne. *« Le groupe a choisi le thème du disco. Nous avons distribué des prospectus sur lesquels les clients pouvaient flasher un QR code avec leur smartphone, via l'outil de reconnaissance visuelle intégré à Shazam depuis 2015. Ils accédaient à une playlist disco en streaming et à un bon de réduction de 10 € valable en boutique »,* explique Chloé Albert, directrice marketing et pôle conseil chez Highco Data France, avec qui But a créé cette campagne. La playlist a été écoutée 137 000 fois par 22 500 personnes différentes. Quelque 70 % des clients de But qui ont interagi avec le dispositif ont moins de 34 ans. Résultat, 9 000 bons d'achat ont été écoulés en magasin à la suite de cette opération.

9 000
bons d'achat de 10 € utilisés en magasin



Mamie Nova recrute des clients via des promotions mobiles

La célèbre marque de desserts Mamie Nova a lancé en février 2017 une campagne de promo sur mobile, via l'application Shopmium, téléchargée 3 millions de fois en France. Le but ? Attirer des clients en supermarché pour leur faire découvrir sa nouvelle gamme de crèmes dessert. 110 000 mobinautes ont cliqué sur l'offre Mamie Nova, proposée sur la page d'accueil de l'application. Les spécificités du produit leur sont alors présentées, ainsi que la liste des points de vente où il est disponible (seuls 3 % des utilisateurs de Shopmium achètent en ligne). Quelle que soit l'enseigne où ils choisissent de se rendre pour découvrir la crème dessert, les clients payent plein pot à la caisse. Ils envoient ensuite une photo du code-barres de l'article et de leur ticket de caisse à Shopmium pour se faire rembourser du montant de la promo. Mamie Nova a vendu 35 000 produits grâce à cette campagne. Et 84 % de ces acquéreurs projetaient en mars 2017 d'acheter à nouveau ces crèmes dessert, selon un sondage réalisé sur 1 800 personnes par l'agence indépendante MetrixLab.

35 000
exemplaires de sa nouvelle crème dessert écoulés



PHOTOS DR - MONTAGE LSA

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VOIX DU SANCERROIS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 4243



Date : 07 FEV 18

Vins Nicolas

Médaille d'or pour le recyclage du liège



Nicolas a sa propre forêt de chênes-lièges. (LA MONTAGNE)

Nicolas, enseigne française de magasins spécialisés dans la vente de vin est incontestablement le numéro 1 national pour la collecte des bouchons en liège et pour cause. Le groupe s'est mis au vert en 2016, en partenariat avec la fédération française du liège, en inaugurant à l'automne sa première forêt de chênes-lièges dans les Pyrénées Orientales. Ce projet a été rendu possible en mettant des urnes à disposition de tous dans chacun de ses magasins. Les fonds récoltés assurent le financement de la plantation d'arbres, à avoir un chêne tous les 8.000 bouchons.

En juin 2015, lors de la 3e édition des Victoires du liège. Nicolas s'est vu attribuer le prix du développement durable pour la mise en place de ses urnes. À ce jour, plus 16 millions de bouchons ont été récupérés, soit l'équivalent de 2.000 chênes-lièges plantés.

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles
Rambolitains

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052



Date : 14 FEV 18
Page de l'article : p.1,18

Sud-Yvelines



La neige a bouleversé le quotidien

INTEMPÉRIES.

La neige, c'est galère...

Entre les automoblistes qui ont mis plusieurs heures à retrouver Rambouillet, mardi dernier, et les commerçants forcés de dormir dans leur boutique, l'épisode neigeux a mis les nerfs des Rambolitains à rude épreuve.

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles Rambolitains

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052

Date : 14 FEV 18
Page de l'article : p.1,18

Des commerçants contraints de passer la nuit dans leurs boutiques

Les conditions météo ont contraint plusieurs commerçants à passer la nuit de mardi à mercredi dans leurs boutiques. Le responsable du *Nicolas*, raconte sa mésaventure.

Il a la mine un peu fatiguée mais sa bonne humeur ne l'a pas quitté. Pourtant Benoit Rousseau, le gérant de la cave *Nicolas*, à Rambouillet, vient de passer la nuit dans sa boutique. En 15 ans d'activité dans la cité présidentielle, c'est la première fois que cela lui arrive. Habituellement, cet habitant de Gallardon (Eure-et-Loir) met 20 minutes pour rentrer à son domicile. « Hier soir, je suis parti à 19h30. 45 minutes après, j'étais toujours à.... Rambouillet. J'ai donc rebroussé chemin. » Son épouse était partie plus tôt dans l'après-midi pour éviter d'être prise au piège.

Un transat en guise de lit

De retour à son point de départ, il retrouve d'autres collègues et amis dans la même situation que lui. « Nous sommes allés dîner au restaurant L'Epicurien avant de retourner dans nos commerces respectifs. Dans ma réserve, j'ai un vieux transat, pas très confortable mais qui a le mérite d'exister. »

Sa réserve n'étant pas chauffée, il s'est installé en boutique, au milieu des bouteilles. « Les rideaux étaient baissés, j'ai réussi à trouver le sommeil. Même si l'expérience est plutôt rigolote, j'espère bien ne pas remettre ça ! »

Il a rouvert le lendemain, comme si de rien n'était. « La vie continue ! Et puis je préfère être dans ma situation plutôt que d'avoir mis la voiture dans le fossé ou avoir passé la nuit dans mon véhicule bloqué sur la N118 avec les enfants à l'arrière... »



Benoît Rousseau, le gérant du *Nicolas*, à Rambouillet, a passé la nuit dans sa boutique.

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles Rambolitains

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052

Date : 14 FEV 18
Page de l'article : p.1,18

Rues barrées en centre-ville



La semaine dernière, la municipalité avait fait le choix de déneiger les axes prioritaires. Pavées et en pente, les rues de Penthièvre et de la République étaient particulièrement impraticables. Elles ont été barrées jusqu'à ce week-end. « C'est une façon particulière de déneiger une rue », ironisait un passant.



La rue de Penthièvre n'était toujours pas accessible aux voitures depuis la rue De-Gaulle, vendredi.

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles Rambolitains

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052

Date : 14 FEV 18
Page de l'article : p.1,18



Circulation quasi-nulle mercredi matin. Les piétons envahissent la chaussée.



Le parvis de la gare parait comme endormie…



La ligne N a été fortement perturbée la semaine dernière.



Commerçants et habitants étaient invités à déneiger devant chez eux.



Le passage fleuri… enneigé !



Les services techniques étaient sur le pont pour les opérations de salage.

Tous droits réservés à l'éditeur

REUSSIR L'ALLIER AGRICOLE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 22 FEV 18
Page de l'article : p.10
Journaliste : ALISON PELOTIER

DES PRODUITS MÉDAILLÉS POUR GAGNER EN CRÉDIBILITÉ

Concours général agricole > Depuis 1870, le Concours Général Agricole sélectionne chaque année les meilleurs animaux reproducteurs et produits issus du terroir français. Il contribue également à l'émulation des futurs professionnels du secteur avec des concours dédiés aux filières d'enseignement du secteur agricole et agroalimentaire.

Qu'elles soient d'or, d'argent ou de bronze, les médailles décernées lors des concours agricoles permettent de valoriser un territoire avec une finalité de choix : être repéré par les consommateurs sur un étal de marché ou dans les rayons des supermarchés. Mais ces derniers sont-ils réellement séduits par cette reconnaissance ? Font-ils la différence entre un produit primé et labellisé ? Nous sommes allés à leur rencontre ainsi qu'à celle des producteurs et des commerçants pour connaître leurs réponses.

Chaque année de nouvelles catégories entrent dans le Concours général agricole (CGA) fédérant plus de 22 200 produits et vins inscrits. La fameuse feuille de chêne apporte une reconnaissance et de la notoriété aux gagnants, un gage de qualité pour nombre de consommateurs français. Selon le ministère de l'Agriculture, 66% d'entre eux connaissent la médaille et plus de 75% la considèrent comme une incitation à l'achat. C'est le cas pour Jérôme, passionné de vins. « Entre un vin primé et un non primé mon premier choix va se porter sur le premier, affirme-t-il. On a toujours tendance à faire plus confiance à un vin récompensé ».

« Pas forcément meilleur »

Pourtant, « un vin primé ne sera pas forcément meilleur qu'un vin non primé », nous explique un caviste lyonnais. « Ce n'est pas un critère de sélection pour nous. Nous en avons quelques-uns mais nous ne les considérons pas meilleurs que les autres », explique une employée sommelière qui déguste, un par un, tous les vins avant de les introduire en magasin. Concours des vins de Loire, Concours international du gamay, concours international Gilbert et Gaillard... de nombreuses bouteilles récompensées sont exposées sur les étals. Le prix affiché n'est pas systématiquement plus cher que celui de leurs voisines non estampillées. Il y a néanmoins un aléa. « Ici, nous appliquons le « prix domaine », quel que soit le vin. Si le vigneron fait grimper le prix de son vin primé, nous sommes obligés de le répercuter à la vente. C'est lui le maître », justifie-t-elle. L'enseigne Nicolas, le numéro un de la distribution de vins en France en centre-ville, détient plus de 500 boutiques en France et plus de 1 500 références de vins, champagnes et spiritueux. Parmi eux, de nombreuses bouteilles affichent fièrement la feuille de chêne tant désirée du CGA. « À ma connaissance, les vignerons ne boostent pas le prix de vins primés. Ce qui va le déterminer, ce sera plutôt le millésime et l'expertise de l'œnologue dans sa capacité à vinifier, que le vin ait été récompensé ou pas », précise le coassocié d'un magasin rhônalpin. Néanmoins, ce qui est sûr pour lui c'est l'impact du « marketing et du merchandising derrière ce tout petit logo ». « Les clients qui ne s'y connaissent pas vraiment vont être beaucoup plus sensibles. Entre deux vins, la balance va rapidement pencher clairement du côté de celui récompensé », ajoute-t-il.

Un besoin de reconnaissance

Pour mieux comprendre la crédibilité de ces produits, un jury d'expert du magazine 60 millions de consommateurs a dégusté et comparé à l'aveugle 16 rieslings et saumur-champigny médaillés 2015 du CGA avec des non médaillés du même millésime (2014). Résultat : les vins médaillés n'ont pas été jugés meilleurs que leurs homologues non estampillés. Deux rieslings médaille d'or se sont même retrouvés aux dernières places. Même exercice avec du comté : pas de différence de goût et d'odeur marquante entre les médaillés et les autres produits.

© FOUCHA_DHERINES



Les consommateurs ont tendance à s'orienter vers les vins médaillés.

Moral de l'histoire : « en situation d'achat, un médaillé n'apporte pas la garantie d'être exceptionnel ni même bon ou meilleur que son cousin non estampillé », explique Patricia Chairopoulos, journaliste au magazine 60 millions de consommateurs. Les concours agricoles ont néanmoins un avantage primordial pour les participants : la reconnaissance de leur travail et la visibilité auprès des consommateurs. « Or, les meilleurs produits, n'ont en pas forcément besoin. Dès lors, le jeu est faussé mais c'est le principe de tout concours », regrette le caviste. Un producteur déjà reconnu par sa clientèle aura moins de probabilité d'être candidat au concours ; à l'inverse un producteur ayant besoin de visibilité se montrera plus facilement. « Cela réduit le choix du jury, surtout s'ils sont face à des vins d'appellation qui s'étendent sur des milliers d'hectares. Tous ne seront pas forcément représentés. Gagnera le meilleur des inscrits mais réellement le meilleur de l'appellation ? ». La question est lancée. D'autant plus que les concours ne sont pas gratuits. Il faut compter entre 85 et 140 euros de frais de dossier par participant plus des frais par échantillon allant de 57 à 95 euros pour le CGA, par exemple. « C'est le prix de la reconnaissance », ironise un producteur rhônalpin. Quant à l'attribution des médailles, les professionnels ne sont pas seuls à décider. Ils sont accompagnés de consommateurs « experts », des personnes lambda ayant développé une sensibilité particulière pour le produit jugé. « Les médailles récompensent les produits qui se goûtent le mieux ce jour-là, en fonction des conditions et, surtout, des autres concurrents. L'attribution d'un macaron, n'a donc pas de valeur universelle », explique Patricia Chairopoulos dans un de ses articles.

« Il y a toujours un effet médaille »

Du côté des consommateurs, il n'y a pourtant pas de doute : un produit primé prend de la valeur au moment du choix fatidique entre deux produits. Au sein du magasin de producteurs Cœur de ferme à Lucenay, trois produits affichent une médaille d'or du CGA de l'année dernière. C'est le cas de Juriste, un taureau élevé par Alexandre et Pascal Riche, également 3e prix du concours des bœufs de Pâques 2017 dont la descendance est vendue au rayon boucherie du commerce de proximité. Danielle, cliente habituelle, achète un morceau de faux-filet instinctivement. « Je n'avais même pas remarqué la médaille. Ce n'est pas forcément un critère de sélection mais une raison en plus de faire confiance aux producteurs », affirme-t-elle. Brigitte, elle, a le sentiment de faire un geste solidaire lorsqu'elle achète un produit récompensé. « Un peu comme si j'achetais du bio. J'ai l'impression que c'est plus sain et que ça rémunère mieux le producteur », avoue-t-elle. Difficile pour autant pour elle de distinguer clairement un produit primé d'un produit labellisé ou marketé. « Certains clients ne font pas vraiment la différence. Il faut dire que c'est compliqué de s'y retrouver avec toutes ces distinctions », estime Christine Mercier, viticultrice au domaine Picotin de Lucenay, l'une des 14 exploitations associées à Cœur de ferme. « Si l'on abuse des concours, la course à la médaille perd de son sens, au risque de troubler le client », ajoute-t-elle. Il n'en reste pas moins que la petite feuille de chêne estampillée sur le produit opère indéniablement son charme sur le consommateur. « Il y a toujours un effet médaille. Celle-ci rejaillit sur l'ensemble de la gamme et du magasin. Elle valide la qualité tout en rassurant les clients », explique Laurence Schots, productrice de miel à Eveux (69). Prix d'or au CGA 2017, le miel de Bruyère du rucher de Macaméli, qu'elle gère en Gaec avec son mari Fabien, sera présenté à nouveau cette année. « Un médaillé se vend énormément, ça met un coup de lumière et ça booste les ventes ». « Les prix dans ce magasin de producteurs, garantit-elle, ne sont pas augmentés pour autant en raison de la notoriété des produits ». « Les médailles sont juste une belle vitrine pour légitimer notre travail ».

ALISON PELOTIER

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 27 FEV 18
Page de l'article : p.1,4
Journaliste : O. NE.

▶Analyse
Grâce à la création de nouveaux crus et une qualité en augmentation constante, le sud de la vallée du Rhône rattrape le nord en termes d'image et de prix.

Le dynamisme gagne l'ensemble des terroirs rhodaniens

Fini le petit vin de comptoir : en augmentant le nombre de crus et leur qualité, le sud du Rhône rattrape peu à peu son retard sur le nord

A Gigondas, dans le Vaucluse, au pied des imposantes Dentelles de Montmirail, les vignes se font toutes petites. Mais les vins qui naissent de ce paysage de carte postale, entre Orange et Vaison-la-Romaine, ne cessent de grandir. Les bouteilles à moins de 15 euros se font rares, le prix moyen chez un vigneron tourne plutôt autour de 25 euros. Presque autant qu'un châteauneuf-du-pape, l'autre cru phare du sud de la vallée du Rhône. Pourtant, cette zone méridionale, riche en panoramas de rêve, s'est longtemps distinguée pour ses petits vins pas chers. Dans le nord de la vallée du Rhône, à l'inverse, les belles vues sont plus rares : les villes lèchent les ceps, le TGV les ébouriffe. Mais la renommée quasi historique des appellations, de côte-rôtie à hermitage, en passant par château-grillet ou condrieu, ne se dément pas. Et les vins atteignent aisément la trentaine d'euros.

Entre le nord et le sud de la région viticole ont longtemps prévalu des logiques diverses : des crus chers et réputés dans la partie septentrionale face à une zone méridionale qui, entre Montélimar et Avignon, concentre le gros des appellations régionales : côtes-du-rhône et côtes-du-rhône-villages. Pourtant, dans cet immense vignoble de 70 000 hectares, le paysage se modifie : les crus se multiplient dans le sud et les prix, comme la qualité, sont en hausse constante et resserrent l'habituel grand écart.

Premier constat réjouissant, la crise qui avait frappé le marché des côtes-du-rhône autour de 2003 est enterrée. Entre 2006 et 2016, selon France Agrimer et le syndicat Inter Rhône, le prix moyen des côtes-du-rhône-villages a gagné 30 % et celui des côtes-du-rhône progresse de presque 50 %. *« On est au plus haut historique depuis quatre-vingts ans »,* se réjouit Philippe Pellaton, président du Syndicat des vignerons des côtes-du-rhône, pour qui cette progression n'a rien de spéculatif : *« Notre montée s'est faite en escalier : chaque hausse s'est stabilisée par des paliers de deux ou trois ans qui nous assurent une pérennité des prix et la fidélité du marché ; pas de hausse violente qui effraie le consommateur. »*

Des chiffres qui assurent la bonne santé de l'ensemble du vignoble : *« L'appellation côtes-du-rhône représente 1,5 million d'hectolitres de vin par an. L'ensemble des autres AOC produit moins de 700 000 hectolitres,* poursuit Philippe Pellaton. *De la solidité du socle dépend tout l'édifice. D'autant que presque tous les vignerons commercialisant des crus vendent aussi des bouteilles en appellation régionale. Ils sont donc interdépendants. »* Les crus plus prestigieux ont en effet suivi la hausse globale de la dernière décennie : 20 % à 35 % pour des appellations du nord comme condrieu, côte-rôtie, saint-joseph et crozes-hermitage. Dans le sud, gigondas et vacqueyras explosent, avec une évolution des prix de vente en vrac de 70 % et 88 % entre 2006 et 2016.

« Depuis quelque temps, les rhônes génériques n'intéressent plus grand monde. On préfère les vins de terroir, les crus communaux »

LIONEL MANTEAU
directeur du pôle clients des cavistes Nicolas

Autre signe de la vitalité du vignoble rhoda-

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 27 FEV 18
Page de l'article : p.1,4
Journaliste : O. NE.

nien, le dynamisme des appellations : en moyenne dans le Rhône, il se crée un cru tous les dix ans. Une évolution impensable en Bourgogne ou dans le Bordelais. Cairanne (auparavant nommé « côtes-du-rhône-villages-cairanne ») est le dernier-né, en février 2016. Laudun serait le prochain. Ces villages qui accèdent au rang de crus ont pu prouver leur qualité gustative. Résultat, le Rhône est désormais en première position chez les cavistes, hôtels et restaurants, en termes de présence. Dans une étude réalisée dans 1 400 établissements, il est à la carte de 75 % d'entre eux, un cheveu devant les bourgognes et bordeaux (74 % chacun). Dans ces restaurants, le prix moyen d'une bouteille de vin du Rhône, toutes appellations confondues, est de 39 euros. Du côté des grands vins, certaines appellations comme châteauneuf-du-pape et hermitage sont devenues familières au public, notamment grâce au critique Robert Parker qui les encense à partir du milieu des années 1980. Il fut d'ailleurs le premier à consacrer un guide aux vins de la région, paru en 1987 aux Etats-Unis (en 1998 en France).

Mais les grandes stars restent peu nombreuses. Denis Bernard, expert en vins pour la salle de ventes spécialisée Œnovalis, voit régulièrement passer quelques noms illustres : *« Les hermitages de Jean-Louis Chave sont très demandés. Tout comme les côtes-rôties de Jamet, les grandes cuvées de Guigal, les châteauneufs-du-papes de Rayas, évidemment. Ce sont de beaux vins d'amateurs, qui n'atteignent jamais des prix très élevés mais sont de beaux rapports qualité-prix. »* Pourtant, les enchères restent rares. *« Notamment parce qu'il n'y a presque pas de millésimes anciens. Les vins du Rhône ont été peu conservés. L'exception reste le mythique hermitage-la-chapelle 1961. Très recherché, il atteint les 10 000 euros. »*

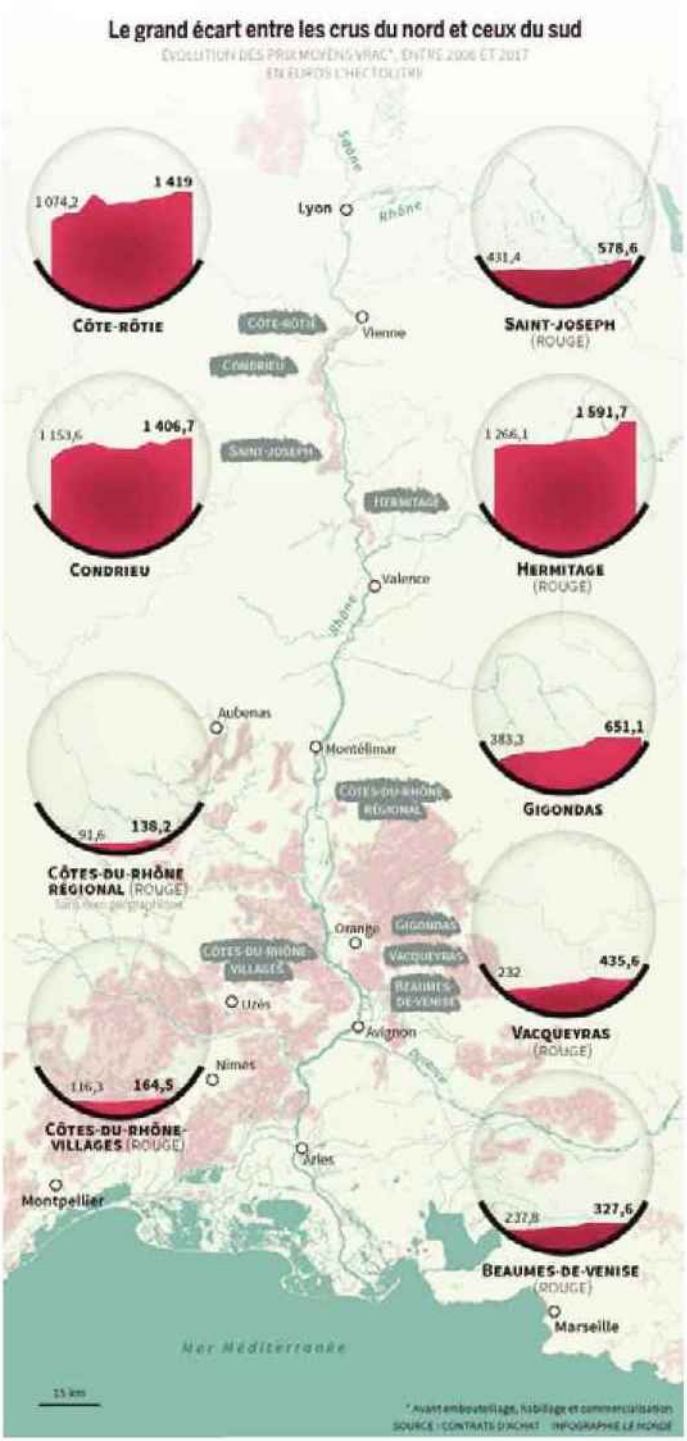
La région n'est donc plus synonyme de petit vin de comptoir ni de litron à bas prix. *« Depuis quelque temps, les rhônes génériques n'intéressent plus grand monde,* approuve Lionel Manteau, directeur du pôle clients du réseau de cavistes Nicolas. *On préfère les vins de terroirs, les crus communaux : séguret plutôt que le côtes-du-rhône-villages sans nom. »* Un positionnement très terroir qui rappelle une voisine viticole de renom : *« On bourguignonnise la vallée du Rhône, avec des noms de terroirs et de parcelles de plus en plus précis mentionnés sur l'étiquette. »* Et que devient le vin de comptoir ? *« En matière de vins décontractés, le rosé a remplacé le côtes-du-rhône dans la perception du consommateur. »* Le mistral souffle, le ciel se dégage, le Rhône vit son printemps. ■

O. NE.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 27 FEV 18
Page de l'article : p.1,4
Journaliste : O. NE.



Tous droits réservés à l'éditeur



ENSEIGNE

Ketchum

NICOLAS

l'union

Date : 06 FEV 18
Journaliste : Marion Bertemes

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : Vitry

Sous les pavés, la nouvelle place

Avant le gros des travaux au début de l'année 2019, la Ville a lancé le renouvellement du réseau d'eaux usées de la place de la République et des rues alentours. Au fur et à mesure du chantier, les enrobés seront refaits et les branchements d'assainissement repris. Si les trottoirs seront partiellement impactés, l'accès piéton aux commerces sera assuré tout au long du chantier. Du 12 février au 9 mars Entre la rue des poissonniers et la partie piétonne de la place de la République. Le manège a déjà été déplacé et la terrasse du Diplomate démontée la semaine dernière. L'accès aux commerces sera maintenu, ainsi que celui des livraisons, mais quatre places de parking seront neutralisées. Du 9 mars au 13 avril Les travaux concerneront le côté impair de la place (Les Sarments, Ambiance & Style...) et entraîneront la neutralisation de 23 places de parking. Les canalisations de l'autre partie de la place, anciennes, en amiante-ciment, ont été rénovées en 2013. La place sera interdite à la circulation et une déviation sera installée. Du 13 au 27 avril De la partie extérieure de la place (Librairie du Mau, Monoprix...) jusqu'au carrefour avec la rue Émile-Leroy (où la boutique Victoria Keys fait l'angle). Pendant ce temps de travaux, 24 places de parking seront neutralisées, devant la supérette et le magasin Nicolas, et la route sera barrée. Une déviation sera installée pour circuler sur et vers la place depuis la rue Émile-Leroy. Enedis réalisera en parallèle des travaux d'améliorations du réseau électrique vieillissant. Du 27 avril au 2 mai Le carrefour de la rue d'Orfeuil et de la rue Émile-Leroy sera interdit à la circulation durant une semaine. Place de la République, les voitures seront de retour. Le sens de circulation sera inversé rue Croix-des-Teinturiers (restaurant Angkor, Marie-Caroline...) pour absorber le flux de véhicules et les renvoyer vers la rue Eustache-de-Conflans (parallèle à la place de la République) et la place de la Libération. Du 2 au 31 mai Pose du nouveau réseau rue Émile-Leroy et rue Croix-des-Teinturiers. La circulation sur le carrefour avec la rue d'Orfeuil sera rétablie. Là aussi, des travaux de renforcement électrique seront assurés par Enedis, entraînant une coupure électrique de huit heures, le 28 mai au matin. La place de la République respirera pendant l'été avant les travaux de restructuration du lieu, qui devraient débuter en 2019 et durer au moins six mois. Marion Bertemes

0dczbnAKRoUsm1hP8i6UswqSCrvkl6ix_HPpf7VIYBJrPYf_rmAZlnC-JGrsg6aTMMjg0

Tous droits réservés à l'éditeur

L'HEBDO DU VENDREDI EDITION CHALON
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 09/15 FEV 18
Journaliste : Sonia Legendre

Travaux

Les grands chantiers en cours et à venir



L'accueil des voyageurs en gare de Châlons va être totalement revu par la SNCF. © l'Hebdo du Vendredi



D'ici la fin du mois de mars, le tribunal de grande instance disposera d'un accueil personnalisé et optimisé. © l'Hebdo du Vendredi



A terme, la place de la République sera complètement métamorphosée. © Ville de Châlons / DR

Tous droits réservés à l'éditeur

gare, en passant par le tribunal ou encore l'abbaye de Toussaints, les chantiers châlonnais vont s'accélérer ces prochaines semaines. Zoom sur les travaux déjà engagés et à venir.

Gare SNCF : près d'un million d'euros pour améliorer l'accueil du public

En mars, la SNCF entreprendra une vaste rénovation de son bâtiment public pour optimiser l'accueil des voyageurs et réorganiser les lieux. Une cure de jouvence bien méritée, surtout lorsqu'on sait que 764 000 personnes transitent par la gare de Châlons chaque année. Première étape, jusqu'en mai : le hall et l'espace d'attente, dont les murs, les sols, les plafonds et l'éclairage seront entièrement refaits. Évidemment, la gare restera accessible pendant ces aménagements. L'opérateur prévoit aussi l'installation de nouveaux distributeurs de billets de train et d'un espace de coworking flambant neuf. « *L'idée n'est pas de concurrencer ceux qui existent déjà*, rassure Grégoire Saussus, directeur général adjoint de la Direction de l'aménagement à la mairie. *Mais plutôt de proposer une offre rapide, indépendante et gratuite pour permettre aux usagers de brancher leur téléphone portable, leur ordinateur, et de pouvoir travailler près des quais en attendant leur train.* » Deuxième phase, estimée à cinq mois de travaux : la régénération des écrans d'information et de la sonorisation, puis le passage à la fibre optique avec, à la clé, la mise en place d'un réseau Wifi public. Troisième étape, moins visible mais tout aussi importante : des travaux d'isolation et d'étanchéité, ainsi que la rénovation des 1 800 m^2 de toit terrasse du bâtiment. Au total, la SNCF investit environ 950 000 euros HT dans ce projet, qui devrait s'achever en fin d'année.

Les travaux se poursuivent place de la République

En amont de la restructuration prévue place de la République dans le cadre du projet municipal « Réinventer le centre-ville », une nouvelle phase de travaux va s'opérer sur les réseaux d'assainissement de ce secteur. Top départ ce lundi 12 février. Ils s'étendront jusque fin mai, de la rue des Poissonniers à la rue Croix-des-Teinturiers. En fonction de l'avancée du chantier, chiffré à 360 000 euros TTC, des places de stationnement devront être temporairement neutralisées. La mairie est formelle : les commerçants ont été concertés et ont pu choisir la solution qui leur paraissait la moins contraignante. Enedis interviendra également sur le réseau électrique et prévoit une coupure de huit heures le lundi 28 mai dès l'aube).

Petit aperçu du calendrier :

- déplacement du manège et suppression de quatre places entre la rue des Poissonniers et la partie piétonne de la place de la République (du 12 février au 9 mars),
- circulation interdite et suppression de 23 stationnements du côté Est de la place (devant Ambiance & Styles et les Sarments, du 9 mars au 13 avril),
- route barrée et suppression de 24 places le long du Monoprix et devant la boutique Nicolas avec une déviation depuis la rue Émile-Leroy (du 13 au 27 avril),
- circulation inversée rue Croix-des-Teinturiers et interdite au croisement des rues d'Orfeuil et Émile-Leroy (du 27 avril au 2 mai),
- pose du réseau entre les rues Émile-Leroy et Croix-des-Teinturiers et circulation rétablie sur le croisement (jusqu'à la fin du mois de mai).

Abbaye de Toussaints : doucement mais sûrement

L'abbaye de Toussaints fait partie des plus anciens dossiers châlonnais de réhabilitation patrimoniale. Des années durant, les projets se sont succédés – en vain - pour redessiner l'avenir de cet édifice, classé en partie au titre des Monuments historiques. Derniers en date : la construction d'une résidence-service pour les personnes âgées par le promoteur Nacarat et d'un ensemble de 34 appartements par la société Histoire & Patrimoine. Cette dernière n'a pas donné suite à nos demandes d'interview, mais depuis peu, une grue s'élève au cœur de l'abbaye. Pour rappel, en septembre 2016, un incendie a ravagé le toit de son aile classée. Sept mois plus tard, les travaux de désamian-

Tous droits réservés à l'éditeur

tage et de curage du site s'engageaient. Ils devaient ensuite laisser place au gros-oeuvre, en octobre. Doucement, mais sûrement. La livraison du projet est toutefois annoncée pour la fin de cette année.

Le tribunal se refait une beauté

Depuis plusieurs semaines, un panneau « danger - travaux » accueille les visiteurs du tribunal de grande instance. Mais d'ici la fin du mois de mars, ils disposeront d'un espace complètement revu et corrigé. « *Chaque jour en moyenne, 500 personnes franchissent le portique du tribunal de grande instance*, chiffre le président, Xavier Douxamy. *Et cela peut monter jusqu'à 1 000 ! D'où l'intérêt de cette restructuration. L'accueil directionnel existera toujours tel qu'il est, mais les justiciables seront orientés dans des bureaux dédiés pour effectuer leurs démarches, sur la partie gauche de l'espace.* » De quoi personnaliser leur prise en charge, en leur évitant de se perdre dans les couloirs et les différents services de la structure. Le tribunal accueillera également un autre bureau dédié à la permanence de l'association Mars, spécialisée dans l'aide aux victimes. Le tout séparé par des cloisons et des parois en verre.

A plus long terme, le ministère de la Justice mettra en place un logiciel national pour renseigner les citoyens sur toutes les procédures engagées, quel que soit le tribunal concerné. « *Depuis Châlons, ils pourront être informés sur un dossier traité dans n'importe quelle autre ville de France. C'est une belle avancée !* »

Sonia Legendre

Nouvelle Catalaunie dénonce un sérieux manque de transparence

Bruno Malthet, président de l'association Nouvelle Catalaunie et fervent défenseur du patrimoine châlonnais, regrette de n'avoir pas été informé quant à l'avancée de certains chantiers. A commencer par celui de l'abbaye de Toussaints. « Nous ne sommes tenus au courant de rien, malgré les engagements pris par Nacarat à l'époque. » L'association a également déposé un recours gracieux auprès du maire concernant les travaux de l'Atelier H, rue de Marne, et surtout l'illégalité du permis d'aménager délivré. « *Ce chantier est quasiment achevé. Nous avons décidé de ne pas poursuivre au tribunal. La Ville utilise des arguments qui ne sont pas juridiques mais économiques. Moins elle en dit, mieux elle se porte.* » Puis de dénoncer la « *gestion bonapartiste* » de Benoist Apparu et le manque évident de transparence sur les chantiers en cours ou à venir. « *Nous n'avons pas été conviés à la réunion proposée aux riverains et commerçants du centre-ville. Nous manquons d'informations officielles, mais nous restons vigilants.* »

Tous droits réservés à l'éditeur



De gauche à droite : David Cailleux, directeur des caves Nicolas, Romain Guillot, directeur de la cave Nicolas à la Possession, Aurélie Florian, Responsable marketing chez Castel Reunion et Jean-Philippe Vandercamer, DG de Covino. © Photo Corinne Louapre-Pottier

COMMERCE

Une cave Nicolas à la Possession

Située au centre-ville, 4 rue Pablo-Picasso, entièrement créée, la maison Nicolas est dotée d'une façade de couleur rouge et son intérieur est spacieux, avec des étagères bien fournies et des meubles réfrigérés pour pouvoir acheter juste avant une invitation des boissons fraîches, ce qui est très utile à la Réunion. Après Saint-Denis, le Port, Saint-Gilles, Saint-Pierre, le Tampon, Saint-André, la Possession était une évidence pour cette ville en pleine expansion et une volonté du groupe Castel.

Jean-Philippe Vandercamer, directeur général de Covino, a remercié toutes ses équipes pour le formidable travail accompli et a souligné le beau développement de la franchise dans la zone Océan Indien et particulièrement à la Réunion.

David Cailleux, directeur des Caves, a contribué a la belle implantation et à l'ouverture des boutiques en insufflant de la modernité: bar à vin, dégustation et conseils, avec beaucoup de dynamisme et de ténacité. C'est un passionné du milieu du vin, qui a d'ailleurs recruté via le réseau national de la franchise, Romain Guillot.

Ce jeune homme a un parcours atypique: après avoir été professeur d'histoire-géographie, il a décidé de passer le diplôme nécessaire à la gérance d'une boutique Nicolas et s'est lancé dans cette nouvelle aventure. *"Un bon caviste doit pouvoir vous conseiller en fonction de vos goûts, de vos besoins et de votre budget et doit pouvoir répondre à votre demande".*

Les caves Nicolas proposent plus de 600 références de vins, de champagnes, de bières, des spiritueux et ont élargi leur offre avec du fromage, des produits locaux et plein d'accessoires qu'il faut bien connaître. Une adresse à découvrir pour cette enseigne spécialiste du vin depuis 1822.

Tous droits réservés à l'éditeur



▸ **ÉVÉNEMENTS**

RÉUNION

Covino inaugure une septième Cave Nicolas

Le 14 septembre 2017, Covino Groupe Castel a inauguré à La Possession la septième cave Nicolas à La Réunion. Occupant 20 % du marché des cavistes de La Réunion, l'enseigne Nicolas (500 magasins en France) affiche aussi sa volonté d'internationalisation dans l'océan Indien, portée par Covino qui détient la master-franchise sur la région. Ainsi, l'entreprise portoise a ouvert dernièrement sa seconde cave mauricienne à Grand-Baie, dans le centre commercial « Cœur de Ville ».

C'est le groupe Leal, via sa société PNL, qui est de nouveau partenaire du développement de l'enseigne. Un partenaire de choix, classé à la dix-neuvième place du top 100 des entreprises mauriciennes. Dans le cadre de son développement, Covino prévoit l'ouverture de six caves supplémentaires dans la zone océan Indien d'ici à l'horizon 2020 : deux à Maurice, trois à Madagascar, une à Mayotte et une aux Seychelles. De nouveaux points de ventes devraient également s'ouvrir à La Réunion sous forme de franchise ou de développement en propre.

Tous droits réservés à l'éditeur



▸ ÉVÉNEMENTS

RÉUNION



DR

Présent à La Réunion depuis 1954, Covino-Castel, est un acteur majeur de la distribution de boissons sur l'île. En plus de détenir la master-franchise Caves Nicolas pour l'océan Indien, elle embouteille et distribue depuis 60 ans le vin Royal, le Baron Peyssard ou encore Bouton d'or dans son usine du Port. Elle importe et distribue également les vins du groupe Castel, et est agent de marques pour de nombreuses références.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CORRESPONDANCE DE L'ENSEIGNE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 19 FEV 18
Page de l'article : p.3

NOUVEAUX CONCEPTS

Nicolas : retour vers la franchise

Le caviste Nicolas relance son expansion en franchise. La chaîne, qui sera présente à Franchise Expo cette année, vise une dizaine d'ouvertures par an sur des zones de chalandise plus réduites. L'enseigne du groupe Castel poursuit en parallèle son développement en succursales (7 en 2017). Elle exploite 500 points de vente en France et 20 à l'international.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VOIX DU NORD

Date : 23/02/2018
Heure : 15:33:24
Journaliste : Emmanuel Crépelle

www.lavoixdunord.fr
Pays : France
Dynamisme : 423

Visualiser l'article

Julien Lombard, des tables étoilées de la région au caviste Nicolas du boulevard Basly

Les rideaux sont tombés sans crier gare et, depuis le mois d'août, ils ne s'étaient pas relevés. Le gérant du Nicolas du boulevard Basly est parti vers d'autres horizons. On aurait pu craindre une fermeture définitive, mais l'enseigne renaît aujourd'hui avec un sommelier passé par les plus grandes tables de la région, Julien Lombard.



À 36 ans, Julien Lombard a déjà de belles lignes sur son CV. Cinq années en tant que sommelier au château de Beaulieu à Busnes auprès de Marc Meurin, huit ans au Cerisier à Laventie avec Éric Delerue, mais aussi à La Laiterie, à la Chartreuse…

À 36 ans, Julien Lombard a déjà de belles lignes sur son CV. Cinq années en tant que sommelier au château de Beaulieu à Busnes auprès de Marc Meurin, huit ans au Cerisier à Laventie avec Éric Delerue, mais aussi à La Laiterie, à la Chartreuse…

À 36 ans, Julien Lombard a déjà de belles lignes sur son CV. Cinq années en tant que sommelier au château de Beaulieu à Busnes auprès de Marc Meurin, huit ans au Cerisier à Laventie avec Éric Delerue, mais aussi à La Laiterie, à la Chartreuse… « *Après dix-sept années à travailler dans la restauration et un deuxième enfant né il y a un an, j'avais envie de passer plus de temps avec ma famille.* » D'autant que, logique pour un sommelier, l'idée de devenir caviste lui trottait dans la tête.

« J'ai reçu un excellent accueil des commerçants et des clients qui ont poussé la porte »
Mais encore fallait-il mûrir son projet, savoir où s'installer… Finalement, il opte pour l'enseigne Nicolas. Il quitte son ancien poste au 31 janvier dernier et après cinq semaines de formation, le voilà qui se retrouve

Tous droits réservés à l'éditeur

derrière le comptoir, boulevard Basly. « *Ce sont deux métiers très différents. Au restaurant, on peut être très technique avec le client, parler jusque du sol de la vigne ; en magasin, il faut rester le plus simple possible. Les clients vous demandent conseil pour accompagner un plat, en fonction d'un budget précis. Ce n'est pas du tout la même approche.* » Julien Lombard n'est pas franchisé mais un gérant mandataire non salarié. Sa rémunération dépendra des ventes.

Mais le fait de se voir imposer les références quand on a été sommelier avec toute latitude pour négocier en direct avec les vignerons, n'est-ce pas frustrant ? « *On a une liberté pour une gamme locale mais il faut qu'elle soit passée par les contrôles qualité de l'enseigne.* » En l'occurrence, ici, ce sera la bière. Pour le reste, ce qui est vendu en boutique, lui convient très bien.

Et finalement pourquoi Lens ? « *J'habite Isbergues et je suis très heureux de venir à Lens. J'y ai de très bons souvenirs : la coupe du Monde 98 et puis mes deux enfants y sont nés. En plus j'ai reçu un excellent accueil des commerçants et des clients qui ont poussé la porte par curiosité, pour savoir si j'étais vraiment ouvert.* »

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

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VOIX DU NORD

Périodicité : Quotidien
OJD : 251641
Edition : Lens-Liévin



Date : 24 FEV 18
Journaliste : EMMANUEL CRÉPELLE

Julien Lombard, des tables étoilées au caviste Nicolas du boulevard Basly

Les rideaux sont tombés sans crier gare et, depuis août, ils ne s'étaient pas relevés. Le gérant du Nicolas du boulevard Basly est parti vers d'autres horizons.L'enseigne renaît aujourd'hui avec un sommelier passé par les plus grandes tables de la région, Julien Lombard.

PAR EMMANUEL CRÉPELLE
lens@lavoixdunord.fr

LENS. À 36 ans, Julien Lombard a déjà de belles lignes sur son CV. Cinq années en tant que sommelier au château de Beaulieu à Busnes auprès de Marc Meurin, huit ans au Cerisier à Laventie avec Éric Delerue, mais aussi à La Laiterie, à La Chartreuse... *« Après dix-sept années à travailler dans la restauration et un deuxième enfant né il y a un an, j'avais envie de passer plus de temps avec ma famille. »* D'autant que, logique pour un sommelier, l'idée de devenir caviste lui trottait dans la tête.

Mais encore fallait-il mûrir son projet, savoir où s'installer... Finalement, il opte pour l'enseigne Nicolas. Il quitte son ancien poste le 31 janvier et après cinq semaines de formation, le voilà derrière le comptoir, boulevard Basly.

BIÈRES LOCALES

« Ce sont deux métiers très différents. Au restaurant, on peut être très technique avec



À 36 ans, Julien Lombard, a choisi de quitter la restauration pour devenir caviste.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24 FEV 18
Journaliste : EMMANUEL CRÉPELLE

Périodicité : Quotidien
OJD : 251641
Edition : Lens-Liévin

le client, parler même du sol de la vigne ; en magasin, il faut rester le plus simple possible. Les clients vous demandent conseil pour accompagner un plat, en fonction d'un budget précis. Ce n'est pas du tout la même approche. » Julien Lombard n'est pas franchisé, mais un gérant mandataire non salarié. Sa rémunération dépendra des ventes.
Mais le fait de se voir imposer les

> ***“J'ai reçu un excellent accueil des commerçants et des clients qui ont poussé la porte.”***

références quand on a été sommelier avec toute latitude pour négocier en direct avec les vignerons, n'est-ce pas frustrant ? « *On a une liberté pour une gamme locale, mais il faut qu'elle soit passée par les contrôles qualité de l'enseigne.* » En l'occurrence, ici, ce sera la bière. Pour le reste, ce qui est vendu en boutique, lui convient très bien.
Et finalement pourquoi Lens ? « *J'habite Isbergues et je suis très heureux de venir à Lens. J'y ai de très bons souvenirs : la Coupe du Monde 98, et puis, mes deux enfants y sont nés. En plus, j'ai reçu un excellent accueil des commerçants et des clients qui ont poussé la porte par curiosité, pour savoir si j'étais vraiment ouvert.* »

Tous droits réservés à l'éditeur

Nord Eclair
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 23115
Edition : Lens



Date : 24 FEV 18
Journaliste : Emmanuel Crépelle

Julien Lombard, des tables étoilées au caviste Nicolas du boulevard Basly

Par Emmanuel Crépelle lens@lavoixdunord.fr Lens. À 36 ans, Julien Lombard a déjà de belles lignes sur son CV. Cinq années en tant que sommelier au château de Beaulieu à Busnes auprès de Marc Meurin, huit ans au Cerisier à Laventie avec Éric Delerue, mais aussi à La Laiterie, à La Chartreuse... «Après dix-sept années à travailler dans la restauration et un deuxième enfant né il y a un an, j'avais envie de passer plus de temps avec ma famille.» D'autant que, logique pour un sommelier, l'idée de devenir caviste lui trottait dans la tête. Mais encore fallait-il mûrir son projet, savoir où s'installer... Finalement, il opte pour l'enseigne Nicolas. Il quitte son ancien poste le 31 janvier et après cinq semaines de formation, le voilà derrière le comptoir, boulevard Basly.

Bières locales

«Ce sont deux métiers très différents. Au restaurant, on peut être très technique avec le client, parler même du sol de la vigne; en magasin, il faut rester le plus simple possible. Les clients vous demandent conseil pour accompagner un plat, en fonction d'un budget précis. Ce n'est pas du tout la même approche.» Julien Lombard n'est pas franchisé, mais un gérant mandataire non salarié. Sa rémunération dépendra des ventes. Mais le fait de se voir imposer les références quand on a été sommelier avec toute latitude pour négocier en direct avec les vignerons, n'est-ce pas frustrant? «On a une liberté pour une gamme locale, mais il faut qu'elle soit passée par les contrôles qualité de l'enseigne.» En l'occurrence, ici, ce sera la bière. Pour le reste, ce qui est vendu en boutique, lui convient très bien. Et finalement pourquoi Lens? «J'habite Isbergues et je suis très heureux de venir à Lens. J'y ai de très bons souvenirs: la Coupe du Monde 98, et puis, mes deux enfants y sont nés. En plus, j'ai reçu un excellent accueil des commerçants et des clients qui ont poussé la porte par curiosité, pour savoir si j'étais vraiment ouvert.»

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 272

Visualiser l'article

Rambouillet : des commerçants contraints de passer la nuit dans leurs boutiques

Les conditions météo ont contraint plusieurs commerçants de Rambouillet à passer la nuit dans leurs boutiques. Benoit Rousseau, responsable du Nicolas, raconte sa mésaventure.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Benoît Rousseau, le gérant du Nicolas, à Rambouillet, a passé la nuit dans sa boutique. (©Les Nouvelles)
Il a la mine un peu fatiguée mais sa bonne humeur ne l'a pas quitté. Pourtant Benoit Rousseau, le gérant de la cave Nicolas, à Rambouillet, vient de passer la nuit dans sa boutique. En 15 ans d'activité dans la cité présidentielle, c'est la première fois que cela lui arrive. Habituellement, cet habitant de Gallardon (Eure-et-Loir) met 20 minutes pour rentrer à son domicile. « Hier soir, je suis parti à 19h30. 45 minutes après, j'étais toujours à …. Rambouillet. J'ai donc rebroussé chemin. » Son épouse était partie plus tôt dans l'après-midi pour éviter d'être prise au piège.

De retour à son point de départ, il retrouve d'autres collègues et amis dans la même situation que lui. « On est allé dîner au restaurant l'Epicurien avant de retourner dans nos commerces respectifs. Dans ma réserve, j'ai un vieux transat, pas très confortable mais qui a le mérite d'exister. »

Sa réserve n'étant pas chauffée, il s'est installé en boutique, au milieu des bouteilles. » Les rideaux étaient baissés, j'ai réussi à trouver le sommeil. Même si l'expérience est plutôt rigolote, j'espère bien ne pas remettre ça cette nuit ! »

Il a rouvert ce matin, comme si de rien n'était. « La vie continue ! Et puis je préfère être dans ma situation plutôt que d'avoir mis la voiture dans le fossé ou avoir passé la nuit dans mon véhicule bloqué sur la N118 avec les enfants à l'arrière… »

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 09/02/2018
Heure : 15:10:48
Journaliste : Eglantine Férey

www.lechorepublicain.fr
Pays : France
Dynamisme : 41

Visualiser l'article

Encore des galères sur les routes des Yvelines



La D176 au niveau d'Epernon, vers 13 heures.

La galère continue, ce vendredi 9 février 2018, pour les automobilistes des Yvelines. Vers 13 heures, la D150 entre Rambouillet et Epernon était bloquée.
Les conditions de circulation se dégradent autour et dans Rambouillet. Des automobilistes étaient bloqués sur la D150 et la D176, entre la cité présidentielle et Epernon, ce vendredi 9 février, à midi. D'autres évoquaient des conditions très difficiles sur la D906.

Sur les axes du centre-ville, les flocons tiennent au sol. La rue du Général-de-Gaulle est recouverte de neige. "Pas d'amélioration sur les trottoirs ou la route pour le moment," indique Benoît Rousseau, gérant de la cave Nicolas.

iframe : redir.opoint.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'épisode neigeux devrait cependant faire place à un épisode pluvieux dans l'après-midi, selon Météo France. Cela devrait favoriser la fonte de la neige.

Des employeurs des magasins de la zone commerciale du Belair ont conseillé à leurs salariés de partir dès la fin des chutes de neige pour éviter la situation de mardi soir. Des embouteillages s'étaient formés aux différentes sorties de la ville, obligeant des commerçants à rester dormir sur place.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ECHO REPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 30875
Edition : Eure-et-Loir



Date : 10 FEV 18
Journaliste : Églantine Férey

INTEMPÉRIES ■ Des automobilistes mécontents suite au nouvel épisode neigeux en centre-ville

Une circulation chaotique hier matin

Les chutes de neige ont refait leur apparition, hier matin, entraînant une gêne dans la circulation des véhicules.

Églantine Férey
rambouillet@centrefrance.com

La personnalité emblématique de la ville, c'est lui. Alors quoi qu'il arrive, les successeurs de Gérard Larcher à la mairie doivent systématiquement subir la comparaison.

Marc Robert, en ces temps d'intempéries où la neige et le verglas ont succédé aux risques d'inondation, est en première ligne.



TRAFIC. La circulation était de nouveau compliquée rue de Gaulle, hier matin.

> «J'ai l'impression que la déneigeuse n'est pas passée»

Sur le trottoir de la rue Patenôtre, où un employé des services techniques de la Ville s'affaire pourtant à saler, Marcelle, retraitée, avance : « C'est une catastrophe. Mardi, alors que tout le monde savait qu'il allait neiger, le nouveau maire n'a rien anticipé [NDLR : il a été élu en 2014]. Du temps de Gérard Larcher cela ne serait jamais arrivé. Vous vous rendez compte que des gens sont restés coincés à Rambouillet mardi soir ? Et ce vendredi rebelote, il neige depuis deux heures et on a encore vu personne passer. »

En effet la circulation était chaotique dès la fin d'après-midi de mardi. Des automobilistes, face aux embouteillages monstres au niveau des sorties de la ville, ont fait demi-tour.

Benoît Rousseau, gérant de la cave Nicolas, rue du Général-de-Gaulle, confirme : « Je suis parti à 19h30. Au bout de 45 minutes, j'étais toujours dans Rambouillet. J'ai fait demi-tour et suis allé dormir dans la boutique », raconte-t-il, hier matin, pendant un nouvel épisode neigeux. Devant son magasin, les flocons tiennent déjà sur les pavés. C'est la première fois, en quinze ans d'activité, qu'il est resté coincé, forcé de dormir sur le sol de son magasin, explique-t-il. Pour autant, il ne condamne pas le maire en exercice. « C'est vrai qu'à entendre les gens, avec Gérard Larcher il ne neigeait même pas ! Très sincèrement, je me souviens qu'une année, alors qu'il était maire, nous étions restés en carafe aussi. Je ne vois pas de différence avec la gestion de Marc Robert. » Comme Marcelle, certains pourtant, étaient surpris, hier, en fin de matinée de voir l'état des routes de la cité présidentielle.

« J'avais rendez-vous chez les phlébologues, je n'ai pas voulu annuler. Je viens d'Eure-et-Loir et je suis surprise de voir comme il est difficile de circuler ici. Ce n'est pas comme ça dans le 28 », explique Florence, employée de mairie. « Autour de La Poste, j'ai l'impression que la déneigeuse n'est pas passée. »

Pourtant, les services munici-

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ECHO REPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 30875
Edition : Eure-et-Loir

Date : 10 FEV 18
Journaliste : Églantine Férey

paux étaient à pied d'œuvre depuis 3 heures du matin, comme l'affirme le cabinet du maire.

« Ils travaillent jour et nuit depuis mardi. Ce vendredi, ils ont commencé à sabler deux heures avant le début des chutes de neige. À Rambouillet, nous avons actionné le niveau maximum. » Depuis quatre jours, les services techniques sont à pied d'œuvre pour dégager les routes.

Retour à la normale

Hier, en milieu d'après-midi, les véhicules équipés d'une lame sont passés dans la plupart des rues du centre-ville. La circulation a pu reprendre plus normalement.

Avec le redoux et le soleil annoncés aujourd'hui et demain, le retour à la normale se profile. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Hérault Tribune

www.herault-tribune.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

ASSOCIATIONS : Collecte de bouchons de liège au profit de l'association France Cancer



LES PROFESSIONNELS DU LIÈGE

18-02-18 : Collecte de bouchons de liège au profit de l'association France Cancer
En partenariat avec Vinisud, Les Professionnels du Liège organisent une collecte de bouchons de liège au profit de l'association France Cancer Porteurs d'un engagement de long terme dans la préservation des écosystèmes et le recyclage, Les Professionnels du Liège invitent les exposants et visiteurs du Mondial des vins méditerranéens à participer durant toute la durée du salon, du 18 au 20 février, à la collecte de bouchons en liège au profit de l'association France Cancer.

Une opération solidaire et écoresponsable réalisée en partenariat avec Vinisud Partenaires incontournables de la 14ème édition de Vinisud, Les Professionnels du Liège mettent à la disposition des exposants des urnes de collecte à travers le salon, afin de récupérer, au profit de l'association France Cancer, le maximum de bouchons de liège.

Les visiteurs du salon sont également invités à venir déposer leurs bouchons de liège sur le stand des Professionnels du Liège : rendez-vous Hall B3 Allée B Stand 94 Nés de l'écorce d'un arbre unique et généreux, les bouchons de liège récupérés donneront ainsi l'occasion aux exposants et aux visiteurs du salon de faire un geste concret pour la planète tout en soutenant financièrement l'association Francer Cancer qui recevra le fruit de la vente des bouchons. Une fois collectés, ces derniers prendront le chemin des usines de recyclage pour commencer leur nouvelle vie.

Tous droits réservés à l'éditeur

Herault Tribune

www.herault-tribune.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Un engagement durable des Professionnels du Liège Cette opération s'inscrit dans une démarche de longue date des Professionnels du Liège et des industriels de la filière en faveur du recyclage des bouchons de liège. La France, grâce notamment aux partenariats noués avec les cavistes Nicolas et de nombreuses associations, est aujourd'hui le premier contributeur mondial au recyclage des bouchons de liège, avec près de 1 000 tonnes de bouchons collectés et recyclés depuis le lancement du programme en 2010.

Fabriqués dans une matière 100% naturelle et 100% recyclable, les bouchons de liège deviendront revêtements de sol, articles de décoration ou encore pièces pour l'industrie aérospatiale et automobile. « Exigence Liège », la campagne qui rappelle le choix responsable du liège, au-delà de ses performances pour le bouchage des vins et des spiritueux Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la nouvelle campagne des Professionnels du Liège – « Exigence Liège » – qui rappelle que le bouchon de liège, issu d'une matière première 100% naturelle et 100% recyclable, est dans le monde entier le mode de bouchage préféré des consommateurs. Pour en en savoir plus sur les Professionnels du Liège et leur engagement en faveur de l'environnement rendez-vous sur le site www.planeteliege.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 269584

Date : 18/19 FEV 18
Page de l'article : p.1,25
Journaliste : PASCALE KRÉMER

ENTRETIEN

Sempé
« Je dessine ce que j'aurais voulu être »

JE NE SERAIS PAS ARRIVÉ LÀ SI... « Le Monde » interroge une personnalité avec, pour point de départ, un moment décisif pour la suite de sa vie. Cette semaine, le dessinateur dont l'album « Musiques » est exposé à Paris

Père, avec René Goscinny, des célèbres aventures du Petit Nicolas, Jean-Jacques Sempé est aussi l'auteur de trente-cinq albums de dessins humoristiques. Le dernier paru, *Musiques*, fait l'objet d'une exposition à Paris.

Je ne serais pas arrivé là si...

Si je n'avais pas entendu Duke Ellington un jour à la radio. C'est un type que j'adorais, que j'adore encore. Grâce à lui, j'ai compris beaucoup de musiques. Grâce à lui, j'ai été ébloui par le talent des autres. Il m'a apporté la joie dont j'avais besoin.

Parce que votre enfance bordelaise n'a pas été très gaie ?

Pas très drôle, non. Je ne sais rien de mon père. C'était le patron de ma maman, qui était secrétaire. Un homme charmant, paraît-il. Il avait séduit ma mère, qui n'était pas mal du tout. Je suis arrivé, ça n'a pas dû être drôle pour tout le monde. Après, il y a eu Monsieur Sempé, mon beau-père. Je me suis appelé Sempé comme lui, ça s'est fait comme ça, il m'a reconnu, je suppose. J'ai été mis en nourrice, j'ai failli mourir parce que j'étais maltraité, ma mère m'a récupéré. Elle et mon beau-père, les pauvres gens, ont fait ce qu'ils ont pu. Ils étaient malheureux, vous savez, alors bien sûr ils se disputaient sans arrêt.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 269584

Date : 18/19 FEV 18
Page de l'article : p.1,25
Journaliste : PASCALE KRÉMER

Monsieur Sempé était représentant de commerce...

Il tentait de vendre des boîtes de conserve, mais ça ne marchait pas fort. Evidemment, quand il avait vendu quelques boîtes, il fêtait ça et rentrait un peu bizarre à la maison. Ma mère lui faisait des reproches. A la fin, il ne pouvait pas s'empêcher de lui envoyer une bonne paire de baffes. Un jour, ma mère a hurlé : *« Jeannot !* – Jeannot, c'était moi – *Jeannot, viens vite, il veut m'étrangler ! »* J'ai envoyé un marron à la figure du beau-père, ça l'a mis en colère, il m'a renvoyé un énorme coup de poing qui a fracassé la cloison. Je m'étais baissé, sans ça, le pauvre vieux, il me tuait. A moi, ma mère disait : *« Viens plus près que je te donne une gifle que le mur t'en donnera une autre. »* Elle m'envoyait une mandale terrible, j'allais ribouldinguer contre la cloison. C'était une ambiance générale, et moi j'étais un petit gosse qui faisait des bêtises tout le temps.

Que ressentiez-vous au milieu de cette violence ?

J'avais honte de maman, qui réjouissait le quartier avec ses jérémiades. Je voulais être comme les autres. J'étais fatigué. La pauvreté, c'était épouvantable ! On n'avait pas les sous du loyer, alors on déménageait pour moins cher, plus loin. Les livres pour l'école, je n'osais pas dire que mes parents ne me les avaient pas achetés, alors je racontais que je n'en avais pas besoin. Je mentais tout le temps, à tout le monde. Je m'inventais une autre vie. Au pharmacien, j'avais dit que j'étais le fils d'un footballeur célèbre, en donnant des tas de précisions. Il était fou de ce footballeur, il a fermé la porte pour qu'on discute. Ça me faisait rire de le voir affolé !

Comment l'enfant pauvre que vous étiez a-t-il vécu les années d'école ?

J'organisais les chahuts. Ça a été des moments de bonheur intense ! Je faisais sortir de la classe tous les copains quand un prof s'absentait. J'ai même fait monter la moitié de l'école sur le toit en prétextant un incendie. Les profs à la fin ne pouvaient pas s'empêcher de rigoler. Ils étaient un peu indulgents. Même si je faisais tout pour que ma situation ne se sache pas, bien entendu, ça s'est su très rapidement.

Je recevais des zéros tout le temps. J'avais raté deux ans d'école, à cause de la guerre. Il n'y avait qu'en français que j'étais bon. Je lisais le magazine *Confidences* que la voisine passait à ma mère. Dans un courrier des lecteurs, une journaliste avait écrit qu'il fallait tout lire, même les modes d'emploi, pour devenir bon en orthographe. Il n'y avait pas de livres à la maison, mais je trouvais des magazines anciens dans les greniers. J'ai acquis une orthographe parfaite, j'en tirais une vanité excessive !

La radio, aussi, a joué un grand rôle...

C'est la radio qui m'a sauvé la vie ! Grâce à elle, très tôt, vers 8-9 ans, j'ai pu entendre aussi bien de la musique classique que de la variété et du jazz. Et des textes, puisqu'il y avait des pièces radiophoniques. Je me levais la nuit pour écouter les émissions de la radio américaine. Je ne pensais qu'à ça, je fouillais les poubelles pour trouver les programmes de radio. J'ai même réussi à faire arrêter le car du patronage en racontant que mon père allait passer à la radio, pour ne pas rater mon émission de jazz. En pleine campagne du Béarn, on a été demander à des gens d'écouter l'émission chez eux. A la fin, j'ai dit : *« Ben non, mon père n'est pas passé, il passera la prochaine fois ! »*, et on est repartis.

Comment êtes-vous venu au dessin ?

Dans un magazine, j'ai vu qu'un type avait dessiné une situation et mis une phrase en dessous. J'ai trouvé ça rigolo, je me suis dit que j'allais essayer. Mon rêve, à cause de Duke Ellington, c'était d'apprendre le piano. Mais c'était plus facile de trouver un crayon et du papier qu'un piano... Je devais avoir 12 ans, quand j'ai commencé à dessiner comme un fou, tout le temps. Je m'étais persuadé que j'en avais envie. En fait, pas tellement, non. Même maintenant d'ailleurs. Je n'ai jamais eu très envie de dessiner. Ça m'a toujours semblé trop difficile. Mais je me disais que peut-être avec ça, j'allais pouvoir gagner un peu d'argent. Ah, ce n'était pas très poétique !

C'est ce que vous avez fait après avoir quitté l'école, à 14 ans ?

D'abord, j'ai tenté la vente à domicile de dentifrice en poudre. Ça n'a pas marché du tout. La première fois que j'ai démarché, je suis tombé sur un brave monsieur paysan, il n'avait qu'une seule dent, et là j'ai eu un fou rire affreux. Je suis devenu livreur d'échantillons de vin à bicyclette (qu'on me prêtait), pour un courtier. Je répondais aussi à toutes les petites annonces du journal *Sud Ouest*, que mon pa-

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 269584

Date : 18/19 FEV 18
Page de l'article : p.1,25
Journaliste : PASCALE KRÉMER

tron recevait, en mentant comme un arracheur de dents. J'aurais fait n'importe quoi pour rapporter un peu d'argent à la maison !

Je suis allé aux Beaux-Arts présenter mes dessins, on m'a dit que, pour le dessin humoristique, ça ne servait à rien d'apprendre à dessiner les plis de vêtements. On ne m'a pas proposé de venir en cours. Il fallait sûrement verser un droit d'inscription... Je me suis remis à essayer tout seul. J'ai placé un ou deux dessins à *Sud Ouest*, c'était horriblement mal payé. J'ai fini par m'engager pour deux ans à l'armée qui m'offrait le gîte, le couvert et une solde, même si elle n'était pas bien grosse.

Vous, le chahuteur, à l'armée ?

Dès les premiers jours, j'ai perdu mon fusil. J'ai atterri en prison. Après ça, j'ai menti pour être muté à Paris, j'ai raconté que je connaissais un ministre ! A la moindre permission, je dessinais, je démarchais les journaux. Le journal *Ici Paris* en a publié deux ou trois. Mais il a fallu beaucoup beaucoup de temps avant que j'en vive...

Comment est-ce enfin arrivé ?

Grâce à ma rencontre avec René Goscinny, dans une agence de presse des Champs-Elysées. J'y apportais des dessins pour un journal belge de programmes radio, *Le Moustique*. On a bavardé, il m'a emmené manger des oursins, je lui ai fait écouter des disques, on est devenus copains. Il était très gentil. Il m'impressionnait parce qu'il débarquait de New York. On voulait s'en sortir, tous les deux, lui aussi en avait bavé. Il était argentin d'origine, toute sa famille ou presque avait été décimée en camp de concentration, il bossait comme aide-comptable à New York.

Le directeur du *Moustique* m'avait demandé une BD. Et comme je dessinais souvent un petit gosse, il voulait que je lui donne un nom. Dans l'autobus, j'ai vu une pub pour les vins Nicolas, alors je l'ai appelé comme ça, et puis voilà ! J'ai raconté à Goscinny que la BD, je ne savais pas faire. Que je détestais ça, même. Les « *Waouh !* », les cases... Moi, j'ai toujours besoin d'espace. Il m'a dit : « *T'as ton personnage tout trouvé avec Nicolas.* » On s'est mis à travailler ensemble sur des histoires du Petit Nicolas. Après on les a proposées à *Sud Ouest*. Monique, la femme de l'éditeur Alex Grall, chez Denoël, les a vues dans le journal quand elle était en vacances à Arcachon. Elle en a parlé à son mari, il nous a proposé de faire des livres. Le rêve ! Goscinny écrivait un texte, moi j illustrais quand il y avait la place. Au début, ça n'a pas du tout été un succès. On a vendu 28 exemplaires du premier livre, 29 du deuxième...

L'univers du « Petit Nicolas », c'était vos deux enfances réunies ?

C'était surtout inventé ! Les gosses passent leur temps à se donner des marrons et ils ne se font jamais mal. Les parents s'engueulent mais ils s'embrassent tout de suite après. Tu parles ! Je racontais beaucoup d'histoires de foot, d'école, de colos, de bagarres à Goscinny, et lui, il brodait. Je passais un temps fou à faire les dessins. Oh ! là, là ! Dessiner un petit gosse qui courait, c'était difficile pour moi ! Et quand il ne courait pas, c'était pire !

Plus de 5 millions d'exemplaires du « Petit Nicolas » vendus en France et dans le monde, toutes éditions confondues. Comment expliquez-vous ce succès ?

L'innocence. Maintenant, dans les BD, très souvent il y a une tendance un peu érotique. Là vous pensez bien que, dans *Le Petit Nicolas*, la maîtresse, elle ne montre pas ses nichons. C'est un univers intemporel, tout le monde s'imagine qu'il a vécu ça.

A partir du début des années 1960, vous publiez quasiment un livre par an aux éditions Denoël. Vous êtes dessinateur humoriste, votre objectif est atteint ?

Quand on devient ce qu'on rêvait d'être, on s'aperçoit que la part du rêve est bien grande. Je n'étais pas aussi bon qu'il aurait fallu que je fusse.

Vous êtes aussi publié dans des titres prestigieux, comme *Paris Match* ou *Le Nouvel Observateur*, et même le *New Yorker*, dont vous dessinez régulièrement la « une » à partir de 1978...

J'en ai fait 106 ! *The New Yorker*, c'était un rêve inimaginable, comme d'entrer dans l'orchestre de Duke Ellington. Un jour, une journaliste du *New Yorker* est venue faire à Paris une enquête politique. Elle a voulu interviewer un dessinateur, je n'avais rien à dire, mais elle est repartie avec un de mes bouquins qu'elle a montré au directeur. Il m'a fait venir. Je suis tombé pratiquement malade tellement j'avais la trouille ! J'étais bègue étant gosse, on n'en guérit jamais. Après quelques mots en anglais, je recommence à pétarader. J'avais peur qu'on me prenne pour le Français arrogant qui ne veut

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 269584

Date : 18/19 FEV 18
Page de l'article : p.1,25
Journaliste : PASCALE KRÉMER

pas apprendre une langue étrangère ! Je côtoyais mes dieux, comme Saul Steinberg… Et j'avais toute liberté, je faisais juste attention aux saisons. Ma première couv', c'était un type qui hésitait à s'envoler. J'ai eu de la chance parce qu'elle a eu beaucoup de succès.

Vous vous décrivez comme quelqu'un de très laborieux…

Je suis un terrassier. Je recommence sans arrêt, maintenant encore. Je suis à ma table de dessin et je réfléchis jusqu'à ce que ça vienne. Ça vient ou ça ne vient pas. Je dessine des musiciens, en attendant, pour me faire plaisir. Il faut des jours, même parfois des mois pour trouver une idée. Affreux ! Qui travaillerait autant que moi ferait mieux.

Et pourtant, à 85 ans, vous pouvez vous retourner et contempler une œuvre riche !

Avec des creux impressionnants ! Ce que j'ai fait n'a rien de miraculeux, mais je n'ai jamais été méchant, j'espère. Ce que je préfère, c'est *Monsieur Lambert*, je le relis fréquemment. C'est l'absurdité des gens, les pauvres, un peu démunis à tous les points de vue. Des braves gens qui, grâce à Monsieur Lambert, réussissent à se mentir à eux-mêmes, à s'inventer des histoires d'amour merveilleuses et à le faire croire aux autres.

Dans vos dessins, vous donnez une poésie aux petits riens du quotidien…

Voir passer dans la rue une fillette qui gigote, très drôle dans sa façon d'être, avec sa maman qui la suit, ces petites choses-là m'enchantent. J'ai envie de dire à on ne sait qui : *« C'est réussi ! »* Tous les gens que j'aime sont un peu poètes : les dessinateurs Bosc et Chaval, Robert Doisneau, Charles Trenet, Jacques Tati avec qui j'étais très ami. Oh Tati, mais c'est une merveille, cette fantaisie ! Un jour, il m'a dit qu'un de mes dessins résumait tout ce qu'il avait fait – ce n'est pas vrai. C'était des promoteurs immobiliers qui traversaient un endroit où se construisaient de grands immeubles. L'un disait à l'autre : *« Maintenant, il faudrait rendre tout ça plus érotique. »*

Vous aimez dessiner les arbres, les villes, les chats et les vélos, et surtout les musiciens. C'est d'ailleurs le thème de votre dernier album…

Je dessine ce que j'aurais voulu être. Je ne m'en remettrai pas, de ne pas être musicien. Vous vous rendez compte qu'à mon âge je prends des leçons de piano. Et j'en bave ! Et je souffre pour mon pauvre professeur ! Quand je vois passer une jeune fille avec un étui à violon, je me dis : *« Quelle merveille de se déplacer avec l'objet de son plaisir ! »* C'est si joli. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCALE KRÉMER

¶

Musiques
(coédition Denoël et Martine Gossieaux, 200 p., 35 €).
Les dessins de l'album sont exposés à la galerie Martine Gossieaux, 56, rue de l'Université, Paris 7e, jusqu'au 19 avril

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 269584

Date : 18/19 FEV 18
Page de l'article : p.1,25
Journaliste : PASCALE KRÉMER



Jean-Jacques Sempé, dit « Sempé », en mai 2016, à Paris.
LEA CRESPI/PASCO

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde.fr

Date : 18/02/2018
Heure : 06:36:03
Journaliste : Pascale Krémer

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Sempé : « Je dessine ce que j'aurais voulu être »

Pour « La Matinale du Monde », le dessinateur du « Petit Nicolas » revient sur sa passion pour Duke Ellington, le jazz et les musiciens qu'il aime tant croquer.

LE MONDE

Père, avec René Goscinny, des célèbres *Aventures du Petit Nicolas,* Jean-Jacques Sempé est aussi l'auteur de trente-cinq albums de dessins humoristiques. Le dernier paru, *Musiques,* fait l'objet d'une exposition à Paris.

Je ne serais pas arrivé là si…

Si je n'avais pas entendu Duke Ellington un jour à la radio. C'est un type que j'adorais, que j'adore encore. Grâce à lui, j'ai compris beaucoup de musiques. Grâce à lui, j'ai été ébloui par le talent des autres. Il m'a apporté la joie dont j'avais besoin.

Parce que votre enfance bordelaise n'a pas été très gaie ?

Pas très drôle, non. Je ne sais rien de mon père. C'était le patron de ma maman, qui était secrétaire. Un homme charmant, paraît-il. Il avait séduit ma mère, qui n'était pas mal du tout. Je suis arrivé, ça n'a pas dû être drôle pour tout le monde. Après, il y a eu Monsieur Sempé, mon beau-père. Je me suis appelé Sempé comme lui, ça s'est fait comme ça, il m'a reconnu, je suppose. J'ai été mis en nourrice, j'ai failli mourir parce que j'étais maltraité, ma mère m'a récupéré. Elle et mon beau-père, les pauvres gens, ont fait ce qu'ils ont pu. Ils étaient malheureux, vous savez, alors bien sûr ils se disputaient sans arrêt.

Monsieur Sempé était représentant de commerce…

Il tentait de vendre des boîtes de conserve mais ça ne marchait pas fort. Evidemment, quand il avait vendu quelques boîtes, il fêtait ça et rentrait un peu bizarre à la maison. Ma mère lui faisait des reproches. A la fin, il ne pouvait pas s'empêcher de lui envoyer une bonne paire de baffes. Un jour, ma mère a hurlé *« Jeannot ! »* – Jeannot, c'était moi – *« Jeannot, viens vite, il veut m'étrangler ! »* J'ai envoyé un marron à la figure du beau-père, ça l'a mis en colère, il m'a renvoyé un énorme coup de poing qui a fracassé la cloison. Je m'étais baissé, sans ça, le pauvre vieux, il me tuait. A moi, ma mère disait : *« Viens plus près que je te donne une gifle que le mur t'en donnera une autre. »* Elle m'envoyait une mandale terrible, j'allais ribouldinguer contre la cloison. C'était une ambiance générale, et moi j'étais un petit gosse qui faisait des bêtises tout le temps.

Que ressentiez-vous au milieu de cette violence ?

J'avais honte de maman, qui réjouissait le quartier avec ses jérémiades. Je voulais être comme les autres. J'étais fatigué. La pauvreté, c'était épouvantable ! On n'avait pas les sous du loyer, alors on déménageait pour moins cher, plus loin. Les livres pour l'école, je n'osais pas dire que mes parents ne me les avaient pas achetés, alors je racontais que je n'en avais pas besoin. Je mentais tout le temps, à tout le monde. Je m'inventais une autre vie. Au pharmacien, j'avais dit que j'étais le fils d'un footballeur célèbre, en donnant des tas de précisions. Il était fou de ce footballeur, il a fermé la porte pour qu'on discute. Ça me faisait rire de le voir affolé !

Tous droits réservés à l'éditeur

Comment l'enfant pauvre que vous étiez a-t-il vécu les années d'école ?

J'organisais les chahuts. Ça a été des moments de bonheur intense ! Je faisais sortir de la classe tous les copains quand un prof s'absentait. J'ai même fait monter la moitié de l'école sur le toit en prétextant un incendie. Les profs à la fin ne pouvaient pas s'empêcher de rigoler. Ils étaient un peu indulgents. Même si je faisais tout pour que ma situation ne se sache pas, bien entendu, ça s'est su très rapidement.

Je recevais des zéros tout le temps. J'avais raté deux ans d'école, à cause de la guerre. Il n'y avait qu'en français que j'étais bon. Je lisais le magazine *Confidences* que la voisine passait à ma mère. Dans un courrier des lecteurs, une journaliste avait écrit qu'il fallait tout lire, même les modes d'emploi, pour devenir bon en orthographe. Il n'y avait pas de livres à la maison mais je trouvais des magazines anciens dans les greniers. J'ai acquis une orthographe parfaite, j'en tirais une vanité excessive !

La radio, aussi, a joué un grand rôle…

C'est la radio qui m'a sauvé la vie ! Grâce à elle, très tôt, vers 8-9 ans, j'ai pu entendre aussi bien de la musique classique que de la variété et du jazz. Et des textes, puisque il y avait des pièces radiophoniques. Je me levais la nuit pour écouter les émissions de la radio américaine. Je ne pensais qu'à ça, je fouillais les poubelles pour trouver les programmes de radio. J'ai même réussi à faire arrêter le car du patronage en racontant que mon père allait passer à la radio, pour ne pas rater mon émission de jazz. En pleine campagne du Béarn, on a été demander à des gens d'écouter l'émission chez eux. A la fin, j'ai dit : « *Ben non, mon père n'est pas passé, il passera la prochaine fois !* », et on est repartis.

Comment êtes-vous venu au dessin ?

Dans un magazine, j'ai vu qu'un type avait dessiné une situation et mis une phrase en dessous. J'ai trouvé ça rigolo, je me suis dit que j'allais essayer. Mon rêve, à cause de Duke Ellington, c'était d'apprendre le piano. Mais c'était plus facile de trouver un crayon et du papier qu'un piano… Je devais avoir 12 ans, quand j'ai commencé à dessiner comme un fou, tout le temps. Je m'étais persuadé que j'en avais envie. En fait, pas tellement, non. Même maintenant d'ailleurs. Je n'ai jamais eu très envie de dessiner. Ça m'a toujours semblé trop difficile. Mais je me disais que peut-être avec ça, j'allais pouvoir gagner un peu d'argent. Ah, ce n'était pas très poétique !

C'est ce que vous avez fait après avoir quitté l'école à 14 ans ?

D'abord, j'ai tenté la vente à domicile de dentifrice en poudre. Ça n'a pas marché du tout. La première fois que j'ai démarché, je suis tombé sur un brave monsieur paysan, il n'avait qu'une seule dent, et là j'ai eu un fou rire affreux. Je suis devenu livreur d'échantillons de vin à bicyclette (qu'on me prêtait), pour un courtier. Je répondais aussi à toutes les petites annonces du journal *Sud Ouest* que mon patron recevait, en mentant comme un arracheur de dents. J'aurais fait n'importe quoi pour rapporter un peu d'argent à la maison !

Je suis allé aux Beaux-Arts présenter mes dessins, on m'a dit que pour le dessin humoristique, ça ne servait à rien d'apprendre à dessiner les plis de vêtements. On ne m'a pas proposé de venir en cours. Il fallait sûrement verser un droit d'inscription… Je me suis remis à essayer tout seul. J'ai placé un ou deux dessins à *Sud Ouest* , c'était horriblement mal payé. J'ai fini par m'engager pour deux ans à l'armée qui m'offrait le gîte, le couvert et une solde, même si elle n'était pas bien grosse.

Vous, le chahuteur, à l'armée ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Dès les premiers jours, j'ai perdu mon fusil. J'ai atterri en prison. Après ça, j'ai menti pour être muté à Paris, j'ai raconté que je connaissais un ministre ! A la moindre permission, je dessinais, je démarchais les journaux. Le journal *Ici Paris* en a publié deux ou trois. Mais il a fallu beaucoup de temps avant que j'en vive…

Comment est-ce enfin arrivé ?

Grâce à ma rencontre avec René Goscinny, dans une agence de presse des Champs-Elysées. J'y apportais des dessins pour un journal belge de programmes radio, *Le Moustique.* On a bavardé, il m'a emmené manger des oursins, je lui ai fait écouter des disques, on est devenus copains. Il était très gentil. Il m'impressionnait parce qu'il débarquait de New York. On voulait s'en sortir, tous les deux, lui aussi en avait bavé. Il était argentin d'origine, toute sa famille ou presque avait été décimée en camp de concentration, il bossait comme aide-comptable à New York.

Le directeur du *Moustique* m'avait demandé une BD. Et comme je dessinais souvent un petit gosse, il voulait que je lui donne un nom. Dans l'autobus, j'ai vu une pub pour les vins Nicolas, alors je l'ai appelé comme ça, et puis voilà ! J'ai raconté à Goscinny que la BD, je ne savais pas faire. Que je détestais ça, même. Les « *Waouh ! »,* les cases… Moi, j'ai toujours besoin d'espace. Il m'a dit : « *T'as ton personnage tout trouvé avec Nicola* s. » On s'est mis à travailler ensemble sur des histoires du Petit Nicolas. Après on les a proposées à *Sud-Ouest.* Monique, la femme de l'éditeur Alex Grall, chez Denoël, les a vues dans le journal quand elle était en vacances à Arcachon. Elle en a parlé à son mari, il nous a proposé de faire des livres. Le rêve ! Goscinny écrivait un texte, moi j'illustrais quand il y avait la place. Au début, ça n'a pas du tout été un succès. On a vendu 28 exemplaires du premier livre, 29 du deuxième…

L'univers du « Petit Nicolas », c'était vos deux enfances réunies ?

C'était surtout inventé ! Les gosses passent leur temps à se donner des marrons et ils ne se font jamais mal. Les parents s'engueulent mais ils s'embrassent tout de suite après. Tu parles ! Je racontais beaucoup d'histoires de foot, d'école, de colos, de bagarres à Goscinny, et lui, il brodait. Je passais un temps fou à faire les dessins. Oh là là ! Dessiner un petit gosse qui courait, c'était difficile pour moi ! Et quand il ne courait pas, c'était pire !

Plus de 5 millions d'exemplaires du « Petit Nicolas » vendus en France et dans le monde, toutes éditions confondues. Comment expliquez-vous ce succès ?

L'innocence. Maintenant, dans les BD, très souvent il y a une tendance un peu érotique. Là vous pensez bien que dans *Le Petit Nicolas* , la maîtresse, elle ne montre pas ses nichons. C'est un univers intemporel, tout le monde s'imagine qu'il a vécu ça.

A partir du début des années 1960, vous publiez quasiment un livre par an aux éditions Denoël. Vous êtes dessinateur humoriste, votre objectif est atteint ?

Quand on devient ce qu'on rêvait d'être, on s'aperçoit que la part du rêve est bien grande. Je n'étais pas aussi bon qu'il aurait fallu que je fusse.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vous êtes aussi publié dans des titres prestigieux, comme *Paris Match* ou *Le Nouvel Observateur* , et même le *New-Yorker* , dont vous dessinez régulièrement la « une » à partir de 1978…

J'en ai fait 106 ! *The New Yorker,* c'était un rêve inimaginable, comme d'entrer dans l'orchestre de Duke Ellington. Un jour, une journaliste du *New Yorker* est venue faire à Paris une enquête politique. Elle a voulu interviewer un dessinateur, je n'avais rien à dire mais elle est repartie avec un de mes bouquins qu'elle a montré au directeur. Il m'a fait venir. Je suis tombé pratiquement malade tellement j'avais la trouille ! J'étais bègue étant gosse, on n'en guérit jamais. Après quelques mots en anglais, je recommence à pétarader. J'avais peur qu'on me prenne pour le Français arrogant qui ne veut pas apprendre une langue étrangère ! Je côtoyais mes dieux, comme Saul Steinberg… Et j'avais toute liberté, je faisais juste attention aux saisons. Ma première couv', c'était un type qui hésitait à s'envoler. J'ai eu de la chance parce qu'elle a eu beaucoup de succès.

Vous vous décrivez comme quelqu'un de très laborieux…

Je suis un terrassier. Je recommence sans arrêt, maintenant encore. Je suis à ma table de dessin et je réfléchis jusqu'à ce que ça vienne. Ça vient ou ça ne vient pas. Je dessine des musiciens, en attendant, pour me faire plaisir. Il faut des jours, même parfois des mois pour trouver une idée. Affreux ! Qui travaillerait autant que moi ferait mieux.

Et pourtant, à 85 ans, vous pouvez vous retourner et contempler une œuvre riche !

Avec des creux impressionnants ! Ce que j'ai fait n'a rien de miraculeux, mais je n'ai jamais été méchant, j'espère. Ce que je préfère, c'est *Monsieur Lambert* , je le relis fréquemment. C'est l'absurdité des gens, les pauvres, un peu démunis à tous points de vue. Des braves gens qui, grâce à Monsieur Lambert, réussissent à se mentir à eux-mêmes, à s'inventer des histoires d'amour merveilleuses et à le faire croire aux autres.

Dans vos dessins, vous donnez une poésie aux petits riens du quotidien…

Voir passer dans la rue une fillette qui gigote, très drôle dans sa façon d'être, avec sa maman qui la suit, ces petites choses-là m'enchantent. J'ai envie de dire à on ne sait qui : *« C'est réussi ! »* Tous les gens que j'aime sont un peu poètes : les dessinateurs Bosc et Chaval, Robert Doisneau, Charles Trenet, Jacques Tati avec qui j'étais très ami. Oh Tati, mais c'est une merveille, cette fantaisie ! Un jour, il m'a dit qu'un de mes dessins résumait tout ce qu'il avait fait – ce n'est pas vrai. C'était des promoteurs immobiliers qui traversaient un endroit où se construisaient de grands immeubles. L'un disait à l'autre : « *Maintenant, il faudrait rendre tout ça plus érotique.* »

Vous aimez dessiner les arbres, les villes, les chats et les vélos, et surtout les musiciens. C'est d'ailleurs le thème de votre dernier album…

Je dessine ce que j'aurais voulu être. Je ne m'en remettrais pas, de ne pas être musicien. Vous vous rendez compte qu'à mon âge, je prends des leçons de piano. Et j'en bave ! Et je souffre pour mon pauvre professeur ! Quand je vois passer une jeune fille avec un étui à violon, je me dis : « *Quelle merveille de se déplacer avec l'objet de son plaisir !* » C'est si joli.

Propos recueillis par Pascale Krémer

Musiques (coédition Denoël/Martine Gossieaux, 200 p., 35 €).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les dessins de l'album sont exposés à la galerie Martine Gossieaux, 56, rue de l'Université, Paris 7 e , jusqu'au 19 avril.

Retrouvez tous les entretiens de La Matinale ici

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : France
Périodicité : Mensuel





Date : MARS 18
Page de l'article : p.27
Journaliste : Corinne Lefort



L'exposition "Sculpteur d'images" consacrée à l'œuvre de Michel Guiré-Vaka se tient jusqu'au 2 mars 2018 à la Galerie Michel Lagarde, 13, rue Bouchardon 75010 Paris.

MICHEL GUIRÉ-VAKA (1936-2015)

Quand les illustrateurs se consacrent à la vigne

Tout comme l'artiste Michel Guiré-Vaka, sujet d'une belle exposition à Paris, les grands noms du dessin se sont de tout temps illustrés par leurs représentations du vin. Par **Corinne Lefort**

Alors qu'en France, la réglementation de la publicité en faveur de l'alcool apparaît de plus en plus contraignante, il existe encore des artistes prêts à créer et des galeristes qui exposent des œuvres ayant trait au vin. Certains illustrateurs vont jusqu'à mettre leur talent au service de la promotion de marques d'alcools, de cavistes de renom ou participent à des campagnes publicitaires au profit de domaines viticoles. Tel fut le cas de l'artiste Michel Guiré-Vaka, dit MGV, décédé en 2015. Ses nombreuses créations pour la presse française et américaine, dont *The New York Times*, lui valurent une renommée internationale. Son œuvre figure désormais au répertoire des collections et fonds du Centre Pompidou et du Musée de la Publicité.

Son style mi-BD, mi-caricatural, quelque peu débridé, lui ouvre les portes des grandes agences de publicité. Ainsi, le groupe Havas lui confie la réalisation de la campagne publicitaire pour le vin doux de Banyuls. Représentant un vigneron baraqué et fier, coiffé d'un béret basque, retroussant ses manches pour travailler sa vigne (voir illustration ci-dessus), l'affiche connaît un fort retentissement auprès du public.

Pour Michel Lagarde, l'un des plus grands agents d'illustrateurs en France, le talent de MGV mérite une plus grande reconnaissance. C'est pourquoi il a organisé dans sa galerie parisienne une exposition consacrée à l'œuvre de cet artiste trop tôt disparu. Les illustrations présentées sont atypiques, exprimant un imaginaire nourri d'effets 3D et de technologie visuelle, propice au rire tout en bousculant tabous et figures classiques.

Les plus grands noms

D'autres illustrateurs ont aussi vu leur travail dédié à l'univers du vin exposé au public en 2017 par l'équipe de Michel Lagarde, à la Galerie Treize-Dix (Paris X^e^). Le dessinateur François Avril y a ainsi créé le buzz à l'occasion du lancement du beaujolais nouveau 2017 avec ses joyeux dessins au crayon sur papier rappelant le célèbre personnage de Nectar pour le caviste Nicolas. Une collaboration artistique qui a permis au distributeur et embouteilleur historique de vins à Paris de renouer avec son ADN, celui d'avoir confié, dans les années 30, l'illustration des catalogues de sa Liste des grands vins fins aux plus grands affichistes et peintres du XXe siècle, parmi lesquels Cassandre, Hugo, Darcy, Van Dongen, Buffet, Derain.



***Annonce pour la Vache qui rit* (1980).**

Quant à Michel Lagarde, sa capacité à promouvoir n'a d'égale que sa curiosité. C'est à Bordeaux dans les années 90 qu'il crée son premier établissement axé sur l'édition de sérigraphies et de portfolios avec des auteurs de bande dessinée. Monté à Paris, il se fait très vite un nom auprès des artistes et fonde Illustrissimo, une agence regroupant illustrateurs et graphistes de la nouvelle génération.

Devenu galeriste, il se lance un autre défi : être reconnu comme expert et collectionneur d'art. Ainsi, de l'affichiste Savignac aux gouaches publicitaires de Cello (1893-1965, l'illustrateur du Vermouth Dolin de Chambéry), en passant par R. Bernède et ses affiches pour les Vins GRAP ou Hélène Poirié (1914-2009), ancienne institutrice, créatrice des nostalgiques grands cartons scolaires représentant cours de ferme, travaux des champs, vendanges… les fonds de Michel Lagarde servent aujourd'hui de source d'inspiration à maints jeunes artistes.

Malgré les lois et les décrets prohibitifs émis chaque année dans notre beau pays, il y a de fortes chances pour que l'art de l'illustration demeure l'un des rares vecteurs grand public légalement aptes à valoriser les vins, les vignes et les vignerons de France. •

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 50074
Edition : Grand Rouen



Date : 23 FEV 18

Saint-Pierre-lès-Elbeuf fête le 102e anniversaire de sa doyenne

Saint-Pierre-lès-Elbeuf.Alice Caron, doyenne de la commune, a reçu le maire, Pierre Desanglois, qui tenait à être présent pour son anniversaire.

Le maire de Saint-Pierre-lès-Elbeuf, Patrice Desanglois, s'est rendu avec son épouse Michèle, conseillère municipale, et Louisa Achouri, adjointe à la solidarité et aux actions sociales, au domicile d'Alice Caron, doyenne de la commune, pour ses 102 ans. Celle qui partage son domicile avec sa fille Évelyne était entourée d'une partie de sa famille, présente pour lui souhaiter un joyeux anniversaire.

Née le 7 février 1916 à Saint-Pierre-lès-Elbeuf, Alice a passé toute son enfance à Elbeuf où elle a quitté l'école à 13 ans. Elle a d'abord travaillé dans les services administratifs de l'hôpital puis pour les établissements Baille. Elle a enfin tenu le commerce des vins Nicolas à Caudebec-lès-Elbeuf jusqu'à sa retraite.

En 1937, elle épouse Lucien Caron, mort en 1995, puis donne naissance à leur fille unique, Évelyne, en 1945.

La centenaire a trois petits-enfants, Géraldine, Julie et Grégory ainsi que trois arrières petits-enfants, Romain, Antoine et Alexandre. Cette grande famille, qui vit dans la région d'Elbeuf, se retrouve souvent à l'occasion de réunions de famille.

Le maire a renouvelé tous ses vœux envers Alice, décrite par sa famille comme une femme généreuse et volontaire. Il lui a d'ailleurs déjà donné rendez-vous l'année prochaine pour souffler ses 103 bougies.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 27 FEV 18
Page de l'article : p.32
Journaliste : E. H.

Gowento prépare l'ère « post-app » des enseignes

Les clients boudent les apps des enseignes. La start-up parisienne Gowento utilise les apps déjà installées pour mieux faire accepter les notifications.

Accélérée durant la première saison du WAI Boost de BNP Paribas en 2016 à la fois en France et en Suisse, la start-up parisienne Gowento permet à des enseignes de communiquer avec ses clients sans obliger ces derniers à installer une application mobile. « *Amazon, WhatsApp, Facebook, Messenger… les utilisateurs de smartphone acceptent en moyenne 12 apps régulières*, explique Sébastien Alexandre, PDG de Gowento. *Dans ces conditions, difficile de s'immiscer dans le smartphone du consommateur. A tel point que certains, comme Toys"R"Us ou Camaïeu, ont abandonné leur app.* » Bref, bienvenue dans l'ère « post-app » des retailers.

Pour pallier ce problème, Gowento, créée en 2015, applique la stratégie du coucou. La start-up tire parti d'une app présente par défaut et impossible à désinstaller. Pour les iPhone les plus récents, il s'agit d'Apple Wallet. Ce portefeuille électronique sert à payer ou à stocker cartes de fidélité, coupons, tickets de concert, billets de train ou d'avion… « *A la différence d'Apple Wallet, l'utilisateur d'Android doit télécharger son wallet Pass2U. Ce qu'il ne fait pas forcément* », reprend Sébastien Alexandre. Sur d'autres smartphones, Gowento « squatte » les navigateurs Chrome de Google ou Samsung Internet, déjà installés et impossibles à désinstaller, pour s'en servir presque comme un wallet afin d'envoyer des notifications au client.

Repérer les clients près des magasins

« *Après un achat, le client reçoit un mail qui l'invite à ajouter sa carte de fidélité à son mobile simplement en cliquant sur "J'accepte" puis sur "J'ajoute"* », détaille Sébastien Alexandre. *La carte mobile est alors automatiquement générée avec tous ses paramètres.* » Et le tour est joué : les taux de réussite sont de 95 % sur Apple et 75 % sur Android, selon l'entrepreneur !

Financé sur fonds propres, Gowento a réalisé 300.000 euros de chiffre d'affaires en 2017 avec une petite dizaine de salariés. Déjà une cinquantaine d'enseignes clientes (FNAC, Nicolas, Norauto, Dessange, DPAM, Natalys…) peuvent envoyer des notifications pour les soldes, la Saint-Valentin ou leur programme de fidélisation.

De même, elles bénéficient de l'affichage géolocalisé lorsque le client passe à proximité d'un magasin de la marque. « *Le message apparaît sur l'écran sans vibrer ni sonner*, insiste le PDG de Gowento, qui recourt au machine learning pour récolter les données et personnaliser les messages. *Plus le contenu est spécifique, moins il agace.* » — ***E. H.***

Gowento applique la stratégie du coucou.

En tirant parti d'une app du smartphone impossible à désinstaller.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 27 FEV 18
Page de l'article : p.32
Journaliste : E. H.



Grâce à Gowento, une cinquantaine d'enseignes – dont Nicolas – peuvent envoyer des notifications à leurs clients. *Photo GoWento*

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule en public, au restaurant-bar à vin Nicolas à Paris. Plusieurs professionnels sont invités à s'exprimer : Jean-Noel Pfaff responsable du champagne Pannier pour présenter sa production, David Cobbold cofondateur de l'Académie du Vin de Paris sur les types de productions notamment de vin jaune, et Frédéric Brochet au sujet des pesticides présents dans le vin.

Tous droits réservés à l'éditeur



MARS 2018



FAV de PRINTEMPS

Ketchum

NICOLAS

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 09 MARS 18
Page de l'article : p.57

Le guide week-end

Ils sont food!

Six belles cuvées à prix doux



UN POUILLY-VINZELLES 2015
Arômes de fleurs blanches, notes de fruits mûrs et de noisette, cette cuvée mérite d'être découverte dans le superbe millésime 2015.
Domaine Joseph Drouhin, 15 € chez Nicolas.



UN CORBIÈRES 2016
Un vin du Sud aux senteurs de garrigue et de fruits. Doté d'une grande fraîcheur, c'est une pépite. Et à un prix très abordable.
Cuvée Le Hameau des Ollieux, château Ollieux Romanis, 4 € chez Carrefour Hypermarchés.



UN CADILLAC CÔTES-DE-BORDEAUX 2015
Dominé par le merlot, ce millésime bio livre un bouquet de belle intensité, expressif, aux notes de fruits rouges et d'épices.
Cuvée AKA, château Lagrange, 8,95 € chez Carrefour Hypermarchés.



UN CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2016
De la rondeur et de la gourmandise pour ce vin bio aux savoureux parfums de fruits noirs. Il est tout sauf insipide !
Cuvée Grande Réserve bio, cave de Visan, 6,85 € chez Nicolas.



UN ALSACE PINOT GRIS 2015
Elaboré en biodynamie, ce nectar aérien offre beaucoup de fraîcheur, grâce aux sols calcaires dont il est issu. Agréablement minéral.
Cuvée Roche Calcaire, domaine Zind-Humbrecht 17,50 € chez Monoprix.



UN SAINT-JOSEPH ROUGE 2016
Saveurs de violette, notes de fruits rouges et touche poivrée, ce cru biologique ravit les papilles par sa finesse et son croquant.
Cuvée Talent de vigneron, Cave de Tain, 13 € chez Auchan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078



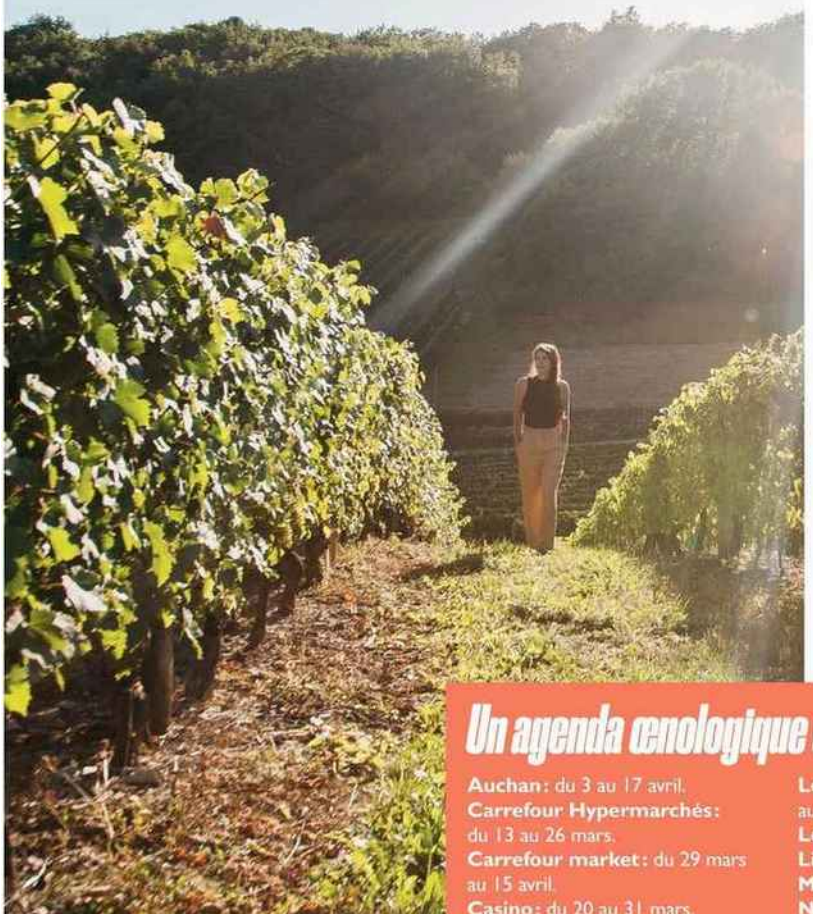


Date : 09 MARS 18
Page de l'article : p.56
Journaliste : Rachelle Lemoine.

Y a du bio dans les verres!

FOIRES. Un rayon de soleil sonne la fin de l'hiver, et la saison des petits ballons sur la terrasse est ouverte. Cette année, les foires aux vins de printemps ont dopé leur offre bio et végane, pour notre plus grand plaisir.

Par Rachelle Lemoine.



Pas un mois ne passe sans qu'un rapport accablant sur la présence de résidus chimiques dans les produits agricoles ne soit publié. Le 20 février dernier, c'était au tour de l'association Générations Futures d'alerter sur les traces de pesticides dans les fruits et légumes non bio. Deux mois plus tôt, le magazine *UFC-Que Choisir* publiait une analyse menée sur 40 bouteilles de vin de Bordeaux, bio et non bio – dont 38 crus classés. Les crises alimentaires ont suscité chez le consommateur un besoin de transparence. Sur ce qu'il mange et ce qu'il boit. L'engouement pour le vin biologique en est une conséquence directe et les surfaces viticoles certifiées bio et en conversion ne cessent de croître, enregistrant une croissance de 3 % entre 2015 et 2016 pour atteindre aujourd'hui 9 % du vignoble national. Une tendance bien comprise par les distributeurs, qui ne cessent d'étendre leur offre.

Tendance végane

Lors des foires aux vins de printemps, ce mouvement se fait encore plus sentir. Chez Monoprix, la quinzaine a même été rebaptisée « Foire aux vins bio ». Au programme, uniquement des vins biologiques ou en biodynamie, voire sans sulfite et même végane – sans produit d'origine animale (les vignerons utilisent du blanc d'œuf pour clarifier le vin).

Les hypermarchés Carrefour font le même pari pour leur foire. Sur 490 bouteilles proposées, 42 sont bio, contre 24 l'an dernier. Chez Carrefour Market, le bio concerne 24 crus sur 285 au total. Notre sélection de six cuvées fait donc la part belle aux vins élaborés dans le respect de l'environnement. Si le biologique ne garantit pas qu'un vin soit bon, ce mode de culture favorise généralement plus de fraîcheur et exhale davantage les saveurs de chaque terroir. Ce qui sied bien aux breuvages à boire au printemps ! ■

Un agenda œnologique chargé

Auchan : du 3 au 17 avril.
Carrefour Hypermarchés : du 13 au 26 mars.
Carrefour market : du 29 mars au 15 avril.
Casino : du 20 au 31 mars.
Leader price : du 20 mars au 2 avril.
Le Petit Ballon : du 1er au 30 avril.
Lidl : à partir du 7 mars.
Monoprix : du 4 au 19 avril.
Nicolas : du 7 mars au 17 avril.

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

photos © Getty, SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078





Date : 09 MARS 18
Page de l'article : p.57

Le guide week-end

Ils sont food!

Six belles cuvées à prix doux



UN POUILLY-VINZELLES 2015
Arômes de fleurs blanches, notes de fruits mûrs et de noisette, cette cuvée mérite d'être découverte dans le superbe millésime 2015.
Domaine Joseph Drouhin, 15 € chez Nicolas.



UN CORBIÈRES 2016
Un vin du Sud aux senteurs de garrigue et de fruits. Doté d'une grande fraîcheur, c'est une pépite. Et à un prix très abordable.
Cuvée Le Hameau des Ollieux, château Ollieux Romanis, 4 € chez Carrefour Hypermarchés.



UN CADILLAC CÔTES-DE-BORDEAUX 2015
Dominé par le merlot, ce millésime bio livre un bouquet de belle intensité, expressif, aux notes de fruits rouges et d'épices.
Cuvée AKA, château Lagrange, 8,95 € chez Carrefour Hypermarchés.



UN CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2016
De la rondeur et de la gourmandise pour ce vin bio aux savoureux parfums de fruits noirs. Il est tout sauf insipide !
Cuvée Grande Réserve bio, cave de Visan, 6,85 € chez Nicolas.



UN ALSACE PINOT GRIS 2015
Elaboré en biodynamie, ce nectar aérien offre beaucoup de fraîcheur, grâce aux sols calcaires dont il est issu. Agréablement minéral.
Cuvée Roche Calcaire, domaine Zind-Humbrecht 17,50 € chez Monoprix.



UN SAINT-JOSEPH ROUGE 2016
Saveurs de violette, notes de fruits rouges et touche poivrée, ce cru biologique ravit les papilles par sa finesse et son croquant.
Cuvée Talent de vigneron, Cave de Tain, 13 € chez Auchan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/03/2018

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

La Foire aux vins de printemps des caves Nicolas se déroule du 7 mars au 17 avril 2018. Découvrez l'offre et les réductions proposées par l'enseigne.

Foire aux vins de printemps chez Nicolas.
PartagerÉpingler
Tweeter
La Foire aux vins de printemps des caves Nicolas se déroule du 7 mars au 17 avril 2018. Découvrez l'offre et les réductions proposées par l'enseigne.

Du 7 mars au 17 avril 2018, Nicolas organise sa **foire aux vins de printemps**.

Après la dégustation de 1300 vins, les caves **Nicolas** ont choisi pour cette foire de printemps 64 crus dont 48 nouveautés. Avec une sélection 100% française, Nicolas fait le tour des régions viticoles et met l'accent sur une gamme de vins en "production durable" (vins certifiés "Agriculture Biologique" ou "Terra Vitis").

Les prix s'étendent de 3,90 à 19,50 euros avec une réduction en moyenne de 20%. Nicolas propose en outre la vente limitée de 8 cuvées entre le 30 mars et le 8 avril.

> Parmi la sélection foire aux vins de printemps chez Nicolas :
DOMAINE MOULIN DE GASSAC
Le Masoulier 2016
IGP Hérault
Vin blanc
Prix : 4,60€

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

CHÂTEAU BOURNET
2016
AOP Gaillac
Vin blanc
Prix : 6,60€

CHÂTEAU CAVALIER
Cuvée Marafiance 2016
AOP Côtes de Provences
Vin rosé
Prix : 9,55€

CLOS DES DEMOISELLES
2011
AOP Listrac
Vin rouge
Prix : 13,20€

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 14/03/2018
Heure : 16:04:40
Journaliste : Rachelle Lemoine

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foires aux vins de printemps : y a du bio dans les verres !



Le bio s'invite dans les foires aux vins de printemps

Getty

LE PARISIEN WEEK-END. Un rayon de soleil sonne la fin de l'hiver, et la saison des petits ballons sur la terrasse est ouverte. Cette année, les foires aux vins de printemps ont dopé leur offre bio et végane, pour notre plus grand plaisir.

Pas un mois ne passe sans qu'un rapport accablant sur la présence de résidus chimiques dans les produits agricoles ne soit publié. Le 20 février dernier, c'était au tour de l'association Générations Futures d'alerter sur les traces de pesticides dans les fruits et légumes non bio. Deux mois plus tôt, le magazine UFC-Que Choisir publiait une analyse menée sur 40 bouteilles de vin de Bordeaux, bio et non bio – dont 38 crus classés. Les crises alimentaires ont suscité chez le consommateur un besoin de transparence. Sur ce qu'il mange et ce qu'il boit. L'engouement pour le vin biologique en est une conséquence directe et les surfaces viticoles certifiées bio et en conversion ne cessent de croître, enregistrant une croissance de 3 % entre 2015 et 2016 pour atteindre aujourd'hui 9 % du vignoble national. Une tendance bien comprise par les distributeurs, qui ne cessent d'étendre leur offre.

Tendance végane

Lors des foires aux vins de printemps, ce mouvement se fait encore plus sentir. Chez Monoprix, la quinzaine a même été rebaptisée « Foire aux vins bio ». Au programme, uniquement des vins biologiques ou en

Tous droits réservés à l'éditeur

biodynamie, voire sans sulfite et même végane – sans produit d'origine animale (les vignerons utilisent du blanc d'oeuf pour clarifier le vin).

Les hypermarchés Carrefour font le même pari pour leur foire. Sur 490 bouteilles proposées, 42 sont bio, contre 24 l'an dernier. Chez Carrefour Market, le bio concerne 24 crus sur 285 au total. Notre sélection de six cuvées fait donc la part belle aux vins élaborés dans le respect de l'environnement. Si le biologique ne garantit pas qu'un vin soit bon, ce mode de culture favorise généralement plus de fraîcheur et exhale davantage les saveurs de chaque terroir. Ce qui sied bien aux breuvages à boire au printemps !

Six belles cuvées à prix doux Un Pouilly-Vinzelles 2015
Arômes de fleurs blanches, notes de fruits mûrs et de noisette, cette cuvée mérite d'être découverte dans le superbe millésime 2015.

Domaine Joseph Drouhin, 15 € chez Nicolas.

Un Corbières 2016
Un vin du Sud aux senteurs de garrigue et de fruits. Doté d'une grande fraîcheur, c'est une pépite. Et à un prix très abordable.

Cuvée Le Hameau des Ollieux, château Ollieux Romanis, 4 € chez Carrefour Hypermarchés.

Un Cadillac côtes-de-bordeaux 2015
Dominé par le merlot, ce millésime bio livre un bouquet de belle intensité, expressif, aux notes de fruits rouges et d'épices.

Cuvée AKA, château Lagrange, 8,95 € chez Carrefour Hypermarchés.

Un Côtes-du-rhône villages 2016
De la rondeur et de la gourmandise pour ce vin bio aux savoureux parfums de fruits noirs. Il est tout sauf insipide !

Cuvée Grande Réserve bio, cave de Visan, 6,85 € chez Nicolas.

Un Alsace Pinot Gris 2015
Elaboré en biodynamie, ce nectar aérien offre beaucoup de fraîcheur, grâce aux sols calcaires dont il est issu. Agréablement minéral.

Cuvée Roche Calcaire, domaine Zind-Humbrecht 17,50 € chez Monoprix.

Un Saint-Joseph rouge 2016
Saveurs de violette, notes de fruits rouges et touche poivrée, ce cru biologique ravit les papilles par sa finesse et son croquant.

Cuvée Talent de vigneron, Cave de Tain, 13 € chez Auchan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Un agenda oenologique chargé
Auchan : du 3 au 17 avril.

Carrefour Hypermarchés : du 13 au 26 mars.

Carrefour market : du 29 mars au 15 avril.

Casino : du 20 au 31 mars.

Leader price : du 20 mars au 2 avril.

Le Petit Ballon : du 1er au 30 avril.

Lidl : à partir du 7 mars.

Monoprix : du 4 au 19 avril.

Nicolas : du 7 mars au 17 avril.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 283202





Date : 16/22 MARS 18
Page de l'article : p.35

AFFAIRE À FAIRE

L'arrivée du printemps annonce, pour de nombreuses enseignes, le lancement des traditionnelles **Foires aux vins.** Des grands crus, des cépages du monde et bios ont été sélectionnés : Nicolas, du 7 mars au 17 avril ; Lidl, à partir du 4 mars ; Carrefour, du 13 au 26 mars ; Leader Price, du 20 mars au 2 avril ; Carrefour Market, du 29 mars au 15 avril ; Petit Ballon, du 1er au 30 avril ; Monoprix, du 4 au 19 avril ; Intermarché, du 3 au 21 mai.



Tous droits réservés à l'éditeur

http://www.larvf.com/,foire-aux-vins-printemps-nicolas-caviste-cave-vins,4429031.asp

Foire aux vins de printemps : Nicolas

Par La rédaction de larvf.com

Publié le 07/03/2018 à 16:42

La Foire aux vins de printemps des caves Nicolas se déroule du 7 mars au 17 avril 2018. Découvrez l'offre et les réductions proposées par l'enseigne.

Du 7 mars au 17 avril 2018, Nicolas organise sa **foire aux vins de printemps**.

Après la dégustation de 1300 vins, les caves **Nicolas** ont choisi pour cette foire de printemps 64 crus dont 48 nouveautés. Avec une sélection 100% française, Nicolas fait le tour des régions viticoles et met l'accent sur une gamme de vins en "production durable" (vins certifiés "Agriculture Biologique" ou "Terra Vitis").

Les prix s'étendent de 3,90 à 19,50 euros avec une réduction en moyenne de 20%. Nicolas propose en outre la vente limitée de 8 cuvées entre le 30 mars et le 8 avril.

> Parmi la sélection foire aux vins de printemps chez Nicolas :

DOMAINE MOULIN DE GASSAC
Le Masoulier 2016
IGP Hérault
Vin blanc
Prix : 4,60€

CHÂTEAU BOURNET
2016
AOP Gaillac
Vin blanc
Prix : 6,60€

CHÂTEAU CAVALIER
Cuvée Marafiance 2016
AOP Côtes de Provences
Vin rosé
Prix : 9,55€

CLOS DES DEMOISELLES
2011

AOP Listrac
Vin rouge
Prix : 13,20€

> Le catalogue complet foire aux vins de printemps Nicolas

> Retour au sommaire Foire aux vins de printemps

> Retour au sommaire **Foire aux vins**



CRAFT BEERS

Ketchum

NICOLAS

LUXE IN THE CITY

https://luxeinthecity.fr/2018/03/13/le-caviste-nicolas-a-lheure-irlandaise-pour-celebrer-la-saint-patrick/



LE CAVISTE NICOLAS À L'HEURE IRLANDAISE POUR CÉLÉBRER LA SAINT PATRICK

UNE SÉLECTION DE BIÈRES MONDIALES ARTISANALES RIGOUREUSEMENT SÉLECTIONNÉES PAR LES OENOLOGUES DE NICOLAS, POUR LEURS MULTIPLES SAVEURS ET LEURS ACCORDS GASTRONOMIQUES.

Pour tous les amateurs de bières, il y a des traditions auxquelles on ne déroge pas et la Saint Patrick en fait partie : une coutume réjouissante à la fois planétaire et millénaire. Qu'elles soient blondes, brunes, blanches ou ambrées, le caviste Nicolas proposent des bières de référence originaires de micro-brasseries françaises et internationales disponibles au frais. À l'approche de la fête du saint patron de l'Irlande, voici donc une suggestion de boissons houblonnées (parmi la gamme des 14 craft beers) qui ont des arômes de fête et accompagnent à merveille les repas.

Hinano – Brasserie de Tahiti
Origine : TAHITI
Robe jaune clair à dorée, Son équilibre se sent au nez et en bouche, avec une succession
de notes herbacées et maltées.Première bière brassée à Tahiti.
33 CL – 3,10 €



Boston Lager – Samuel Adams
Origine : ETATS-UNIS
Robe ambrée à dorée,Nez floral grâce aux houblons, Sensation mielleuse due aux malts, Notes de caramel et abricot confit en bouche, Une des meilleures Lager au monde
33 CL– 2,95 €



Estaminet – Brasserie des Sources
Origine : FRANCE
Bière de robe dorée aux reflets jaune, Nez de raisin blanc et sucré, Saveurs sucrées avec une amertume franche, Bière triple du Nord, aux baies de genévriers
33 CL – 3 €



Winebusiness
tendances marketing communication
News

http://www.winebusinessnews.fr/nicolas-devoile-selection-de-craft-beers-saint-patrick/

Nicolas dévoile sa sélection de craft beers pour la Saint Patrick

Par Marie Lallemand | le 15 mars 2018



A l'occasion de la Saint Patrick, le caviste Nicolas a sélectionné des bières artisanales originaires des quatre coins du monde.

A l'origine, cette fête est une célébration chrétienne rendant hommage au saint patron de l'Irlande. Cette tradition, qui persiste encore aujourd'hui, a néanmoins évolué, le 17 mars étant devenu synonyme de soirée houblonnée. Une coutume réjouissante pour tous les amateurs de bières de la planète.

Premier caviste de l'hexagone offrant plus de 1500 références dans ses 150 boutiques en France et à l'international, Nicolas propose également des bières de référence originaires de micro-brasseries françaises et étrangères. Blondes, brunes, blanches, ambrées…la gamme se compose de 14 bières artisanales ayant chacune ses qualités organoleptiques propres.

Une sélection internationale
Parmi les références mises en avant, on note pas moins de 6 destinations différentes : les États-Unis avec les notes de caramel et d'abricot confit de Samuel Adams, la France avec l'amertume franche de la Brasserie des Sources, la Belgique avec les arômes de miel de la Brasserie Bertinchamps, l'Allemagne et sa bière de blé de la Brasserie Benediktiner, le Japon et les notes de saké d'Hitachino Nest, ou encore la Brasserie de Tahiti caractérisée par des touches herbacées.

Une sélection festive choisie par les œnologues de Nicolas pour la richesse de ses saveurs et de ses accords gastronomiques.



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS





La Cave

DOMAINE FIGUIÈRE, CUVÉE PREMIÈRE BLANC 2017



Le plus pur style Figuière alliant nature minérale et rondeur gourmande. Robe d'or vif, nez puissant aux notes de fleurs blanches sauvages, de fruits blancs, de fenouil et de buis qui ne manquent pas de rappeler la garrigue. Bouche franche, offrant un bel équilibre salin et sapide. Idéal avec des poissons grillés ou cuisinés ou sur des coquillages.15.50€.

APPELLATION GROS PLANT DU PAYS NANTAIS, FAMILLE LIEUBEAU



La « Folle Blanche » est un cépage français historique, l'un des premiers par sa superficie plantée au XIXème siècle. Il subsiste encore dans certaines régions telles que le Pays Nantais ou il donne naissance à l' AOP Gros Plant du Pays Nantais. Afin de préserver ce cépage unique, la Famille de vignerons a choisi de réinventer cette cuvée pour la rendre plus aromatique sans perdre son caractère vif, pur, frais et iodé, qui en fait le compagnon idéal des huitres et des crustacés. 6.80€.

CONDRIEU - MAISON GUIGAL



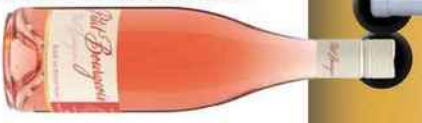
Une cuvée de Condrieu issue de vieilles vignes de 25 ans, vendangées à la main. Tout le charme des saveurs du Viognier (abricot, violette, verveine, acacia, pêche) bercées par des effluves envoutantes portées par une structure iodée, saline, nerveuse mais sans excès. Beaucoup de fraicheur et de tonicité en finale (amande). Accompagnement mets & vins : foie gras ou une brouillade de truffes, ou encore sur des poissons délicats. 37€.

CLOS HENRI – BEL ECHO PINOT NOIR 2016



100% Pinot Noir issu de l'Agriculture Biologique. Belle robe rouge pourpre et de puissants mais néanmoins délicats arômes de framboise, de mûre et de cerise, suivis par une légère touche d'épices douces. Sa bouche est généreuse et dense, soutenue par des notes de petits fruits noirs et rouges. A déguster avec un agneau Pascal! Il se mariera également à merveille avec un tournedos Rossini ou en accompagnement d'un beau plateau de fromages. 22 € chez les cavistes et au Domaine.

FAMILLE BOURGEOIS – PETIT BOURGEOIS ROSÉ



Un rosé de plaisir, aux arômes subtils sous une robe chatoyante aux reflets brillants. Au nez, un bouquet de fruits rouges mûrs et de fraises des bois. En bouche, une délicate harmonie entre fraîcheur et vivacité. Délicieusement fruité, il accompagne à merveille des plats exotiques comme des gambas au lait de coco ou des nems frais Vietnamiens. 9€ au Domaine et chez les cavistes.

FRÉDÉRIC BROCHET – ALIAS SAUVIGNON BLANC



Alias, l'autre en latin, incarne un autre style de vin, sans sulfite et différent. Du raisin et rien que du raisin, il célèbre le sauvignon blanc, dans sa plus pure expression. Une cuvée rafraichissante sous une robe jaune pâle, nette. Le nez dévoile une incroyable fraîcheur que l'on doit aux arômes de citron et d'ananas. La bouche est vive, avec une belle acidité et des saveurs exotiques. 12€ en CHR, sur doctorwines.com, cavistes et magasins bio.

FRÉDÉRIC BROCHET - ARMANCE B ROSÉ



70% Gamay et 30% Cabernet, élevée patiemment en cave plus de 12 mois. Armance dévoile subtilement son nez frais et fruité, révélant des notes de fruits rouges comme la fraise et la framboise. Sa bulle fine accompagne une bouche souple, dont la délicate finale se prolonge avec pureté. Avec des mets raffinés comme des langoustines juste snackées aux influences asiatiques. 12€ (75 cl) et 24€ pour le format magnum

DE CHANCENY – « RENDEZ-VOUS » - BULLES DE LOIRE



Un délicat Vouvray brut aux bulles fines et élégantes. Son nez minéral mêle des notes de prunes et des notes fraîches mentholées, une douce bouche onctueuse et équilibrée. Une belle harmonie entre fraîcheur et minéralité, pour ce chenin blanc à servir frais (8°C). A l'apéritif, sur un filet de cabillaud sauce vanille ou une tarte acidulée aux agrumes. 12,50€ chez les cavistes.

ALLIANCE LOIRE - COLLECTION PHILIPPE FAURE-BRAC, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE : COTEAU DU VENDOMOIS, GRILLÉ D'AUNIS 2015.



Pineau d'Aunis, élaborée sur des parcelles âgées de plus de 50 ans, sur des coteaux en bordure de Loire. Robe rouge intense limpide et brillante. Au nez, un bouquet frais, exaltant des arômes de fraise et de petits fruits noirs, un fond d'épices, légèrement réglissés, avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir. La bouche est ronde et chaleureuse avec une pointe de groseille, d'épices, de gingembre et du poivre noir en final. Pour accompagner, des ribbs de porc au barbecue. 9,80€ chez les cavistes.

ALLIANCE LOIRE : COTEAU DU LAYON BONNAMY 2014.



100 % Chenin blanc. Récolté en douceur, exprime une très jolie complexité aromatique et une élégance rare. Robe dorée, nez aux arômes de fruits confits (abricot, mangue…). Bouche : riche et charnue, équilibre final entre fraîcheur et intense douceur. Un vin à déguster tout au long du repas. En apéritif, avec des toasts de foie gras ou au dessert pour accompagner une bûche acidulée à l'abricot ou légèrement citronnée. 16.90€ chez les cavistes et Nicolas.

MINUTY – M X ASHLEY MARY



Une nouvelle édition limitée de la bouteille M, en collaboration avec l'artiste américaine Ashley Mary. Minuty marque la première étape d'un tour du monde artistique : le domaine souhaite promouvoir l'esprit French Riviera, toute en élégance et sobriété, dans le monde entier. La cuvée M, issue d'une sélection rigoureuse de Grenache, Cinsault et Syrah, symboles des meilleurs terroirs des Côtes de Provence, accompagne parfaitement un tartare frais de saumon, ou une mousse glacée au citron. 13,50 € chez les cavistes et en réseau CHR.

CROUZEILLES CÔTE ABEILLES



Robe rouge grenat, intense et profonde, nez complexe et élégant avec des notes de fruits noirs. En bouche, l'attaque est franche sur la fraicheur, avec une belle tension. Un vin élégant, équilibré et opulent à l'image des Madirans, salué par une longue finale persistante. Avec un gigot d'agneau de sept heures, une épaule d'agneau rôtie à la fleur de thym ou encore des plats typiquement gersois comme un magret de canard juteux avec une sauce aux mûres sauvages. 25€ - en GMS.

Tous droits réservés à l'éditeur

fr.finance.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La guerre des bières fait rage en Côte d'Ivoire entre Heineken et le français Castel

Challenges



Le brasseur néerlandais Heineken, qui s'est lancé il y a dix-huit mois en Côte d'Ivoire, a mis fin au monopole du roi de la bière en Afrique francophone, le groupe français Castel qui fait feu de tout bois pour défendre la citadelle assiégée.

La guerre se mène sur tous les terrains. Même les plus improbables. Alerté sur le fait que Heineken était en passe d'organiser un grand barnum, le 17 mars à Abidjan, pour la réception du trophée de la Ligue des Champions de football, en présence de la star italienne Alessandro Del Piero, le groupe Castel décida de répliquer, vite et fort. Résultat : quatre jours plus tôt, le roi de la bière en Afrique francophone y alla aussi

Tous droits réservés à l'éditeur

fr.finance.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

de son show avec la présentation en grande pompe de la... Coupe du Monde devant le président ivoirien Alassane Ouattara et le footballeur Christian Karembeu. Depuis que le brasseur néerlandais s'est lancé, il y a dix-huit mois en Côte d'Ivoire, fief incontesté de Castel depuis plus de 60 ans, la guerre fait rage sur tous les plans entre les deux rivaux.

La chasse gardée de Castel
La Côte d'Ivoire, comme la plupart des autres pays francophones du continent, est une place forte du très secret groupe Castel, numéro deux de la bière en Afrique - également leader dans le vin en Europe où il possède le caviste Nicolas. Un véritable empire dirigé et créé par Pierre Castel, (avec 11,5 milliards [...]

Lire la suite sur challenges.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Challenges

Date : 20/03/2018
Heure : 12:15:29
Journaliste : Antoine Izambard

www.challenges.fr
Pays : France
Dynamisme : 163

Visualiser l'article

La guerre des bières fait rage en Côte d'Ivoire entre Heineken et le français Castel

Le brasseur néerlandais Heineken, qui s'est lancé il y a dix-huit mois en Côte d'Ivoire, a mis fin au monopole du roi de la bière en Afrique francophone, le groupe français Castel qui fait feu de tout bois pour défendre la citadelle assiégée.



Heineken et CFAO concurrencent avec leur bière "Ivoire" (à gauche) la célèbre "Bock", surnommée la "Drogba" du groupe Castel.

Photomontage PickMonckey

Tous droits réservés à l'éditeur

La guerre se mène sur tous les terrains. Même les plus improbables. Alerté sur le fait que Heineken était en passe d'organiser un grand barnum, le 17 mars à Abidjan , pour la réception du trophée de la Ligue des Champions de football, en présence de la star italienne Alessandro Del Piero, le groupe Castel décida de répliquer, vite et fort. Résultat : quatre jours plus tôt, le roi de la bière en Afrique francophone y alla aussi de son show avec la présentation en grande pompe de la... Coupe du Monde devant le président ivoirien Alassane Ouattara et le footballeur Christian Karembeu. Depuis que le brasseur néerlandais s'est lancé, il y a dix-huit mois en Côte d'Ivoire , fief incontesté de Castel depuis plus de 60 ans, la guerre fait rage sur tous les plans entre les deux rivaux.

La chasse gardée de Castel

La Côte d'Ivoire, comme la plupart des autres pays francophones du continent, est une place forte du très secret groupe Castel, numéro deux de la bière en Afrique - également leader dans le vin en Europe où il possède le caviste Nicolas. Un véritable empire dirigé et créé par Pierre Castel, neuvième fortune de France selon *Challenges* (avec 11,5 milliards d'euros de patrimoine professionnel en 2017), qui détient plus d'une quarantaine de brasseries en Afrique à travers sa filiale, Brasseries et Glacières internationales (BGI). En Côte d'Ivoire, il a longtemps régné en maître absolu, captant jusqu'à 90% du marché de la bière. Et "l'Africain de Bordeaux", comme certains surnomment le fondateur du groupe, n'apprécie guère la concurrence. Début 2015, sa filiale ivoirienne, la Société de limonaderies et brasseries d'Afrique (Solibra), a ainsi racheté pour 49 millions d'euros Les Brasseries ivoiriennes, un concurrent créé deux ans plus tôt qui lui reprenait des parts de marché.

Lorsque Heineken, troisième brasseur mondial et leader au Nigeria ou au Congo, débarque en terre ivoirienne en novembre 2016, le groupe Castel - que le spécialiste de la Françafrique, Antoine Glaser compare dans son dernier livre * au groupe Bolloré car "ils connaissent aussi bien les décideurs africains les plus influents que les cercles du pouvoir en France" - est donc sur le pied de guerre. La citadelle, jusque-là imprenable, pourrait bien vaciller. Car en injectant 150 millions d'euros dans sa brasserie locale amenée à produire 1,6 million d'hectolitres pour un marché ivoirien d'environ 3 millions d'hectolitres, Heineken a sorti l'artillerie lourde. "Nous sommes passés d'un monopole à une situation de concurrence à laquelle nous n'étions pas préparé", admet en toute franchise Francis Batista, le directeur général de Solibra.

Bataille de com'

Cette nouvelle donne, va alors susciter une intense bataille de com' où chaque camp rend coup pour coup. Depuis plusieurs mois, la capitale ivoirienne est ainsi assiégée par d'immenses panneaux publicitaires qui rivalisent de taille et de slogans. "Cela devient un peu n'importe quoi, sur chaque rue, chaque carrefour, nous avons une publicité géante pour l'une ou l'autre des deux marques. Je n'ai jamais vu ça", assure Yacouba, un habitant d'Abidjan, devant l'une de ces publicités qui s'étire sur vingt mètres de hauteur. Une situation qui a d'ailleurs poussé le gouvernement ivoirien à demander aux deux adversaires de limiter leurs assauts publicitaires, notamment sur les devantures des bars du pays.

Et parfois cette surenchère dérape comme lorsque que plusieurs panneaux de Brassivoire (la brasserie de Heineken, Ndlr) installés dans la ville touristique de Grand-Bassam (près d'Abidjan) sont arrachés en mai 2017. Ou que certains distributeurs sont suspectés de subir des pressions pour ne pas vendre la bière "Ivoire" du groupe néerlandais. "Ce n'est pas très démocratique", commente sobrement le directeur général de Brassivoire, Alexander Koch. "Ce sont des accusations de pleureuses, c'est du grand n'importe quoi" rétorque Francis Batista.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Guerre des prix

Autre terrain sur lequel s'affronte les deux brasseurs : les prix. Pour contrer la montée en puissance de Heineken, Castel a décidé de casser le prix de sa célèbre "Bock", également surnommée "la Drogba" en référence à la star du foot ivoirien Didier Drogba, pour l'aligner sur celui du groupe néerlandais. Une concurrence logiquement appréciée des consommateurs et qui a notamment permis d'équilibrer des prix qui variaient selon les saisons.

La rivalité entre les deux groupes ne semble en tout cas pas près de s'arrêter. "D'ici 2020 notre but est de produire deux millions d'hectolitres avec un approvisionnement à 60% local, indique Alexander Koch. Nous avons investi 150 millions d'euros et sommes prêts à investir encore davantage d'argent". De son côté, Castel n'est pas en reste. Après avoir dépensé 42 millions d'euros sur le marché ivoirien en 2017, le groupe français prévoit d'en injecter trente supplémentaires en 2018. De gros investissements qui selon le directeur général de Solibra n'ont pas été sans effet. "Mi-2017 Heineken est monté à 30% de parts de marché mais aujourd'hui ils sont au-dessous de 20%". Un chiffre contesté par Heineken qui affirme se situer autour des 25%.

Cette course aux armements va-t-elle pour autant se solder par la disparition de l'un ou l'autre des deux groupes? "Pas obligatoirement, répond un connaisseur du secteur. La Côte d'Ivoire connaît une croissance d'environ 8%, la classe moyenne se développe, Heineken et Castel peuvent donc tout à fait coexister. En revanche, la situation de monopole des années précédentes est bel et bien révolue". Avant d'en arriver à une coexistence pacifique, les deux blocs semblent toutefois avoir beaucoup de chemin à parcourir.

*" *Arrogant comme un Français en Afrique* " (Fayard)

Tous droits réservés à l'éditeur

ouest france

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258
Edition : Caen



Date : 21 MARS 18

Conseils et coup de cœur de cavistes caennais

Avant de fouler les allées du Salon vins et gastronomie, du vendredi 23 au lundi 26 mars, au Parc-expo, cinq cavistes dévoilent la cave idéale, pour pallier toutes circonstances.

Le rendez-vous

Rouge et Blanc, rue Saint-Sauveur
Pour l'apéro entre copains, Ronan Datin conseille **« un blanc type Sauvignon de Touraine** (7,50 €), **qui s'adapte avec la barquette de sushis ou un rouge de Touraine** (11,50 €), **cépage Pineau d'Aunis, vin épicé mais très léger et élégant. Il passe bien et sort des sentiers battus. »** Pour le repas de famille, **« un Corbières** (14,50 €), **qui va plaire à tout le monde et, en blanc, un Irouléguy** (21 €), **vin du pays Basque aux notes minérales ».** Son choix de bulles, **« un Cerdon** (13 €), **pétillant rosé très légèrement sucré »** et son coup de cœur, **« un côtes-du-rhône** (6,50 €) **abordable à tous palais ».**

Nicolas, rue Bellivet
Pour l'apéro, Alain conseille **« le Colombelle** (4,95 €), **vin blanc des côtes de Gascogne, léger, ou un Béret Noir** (6,30 €), **vin rouge gascon généreux, ambiance troisième mi-temps de rugby ».** Pour le repas de famille, **« un Château Ferrande** (11,90 €), **classique de Bordeaux et, en blanc, un Chinon** (8,50 €), **joli vin, ni sec, ni gras ».** Ses bulles, **« un Vouvray** (7,80 €) **dont on boirait bien plusieurs coupes »** et son coup de cœur **« l'Oratoire de Chasse Spleen, 2015** (21 €), **Moulis-En-Médoc, le bon placement de père de famille à garder jusqu'à dix ans ».**

La cave de Beaulieu, boulevard Georges-Pompidou
Pour l'apéro, Loïc conseille **« un Viognier** (8,50 €) **et, en rouge, un Pic-Saint-Loup** (8,90 €), **vin du Languedoc qui se boit avec générosité entre copains ».**

Pour le repas de famille, **« le troisième vin du Château Lynch Moussas** (8,82 €), **une belle référence et, en blanc, un côtes-du-rhône** (10,44 €), **rond et gras ».** Ses bulles, **« un crémant de Bourgogne** (8,86 €), **proche d'un champagne »** et son coup de cœur, **« Narassa** (16,56 €), **un vin des côtes catalanes de chez Lafage, hyperaromatique, gourmand, puissant. C'est top. »**

Les Accords parfaits, rue Neuve-Saint-Jean
Pour l'apéro, Gilles conseille **« un blanc de blanc de fût, Bénédicte et Stéphane Tissot** (23,50 €) **ou un Saint-Bris** (14,90 €), **bourgogne blanc, tous deux en biodynamie et en rouge Le loup dans la Bergerie** (8,50 €), **un vin de l'Hérault, simple et gouleyant ».**

Pour le repas de famille, **« deux vins bio, Le Soula** (32 €), **blanc du Roussillon, rond et soyeux en bouche et Terrebrune** (39 €), **un Bandol de 2006, puissant tout en étant soyeux ».** Ses bulles, **« un vin nature autrichien** (18,50 €), **simple en bouche »** et son coup de cœur, **« La Fleur de peau, un vin orange bio** (21 €), **une belle découverte ».**

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









Ronan Datin, caviste de Rouge et Blanc, rue Saint-Sauveur. Alain Kowalski, caviste de chez Nicolas, rue Bellivet. Loïc Fourmont, caviste de La cave de Beaulieu, boulevard Georges-Pompidou. Gilles Manvieu, caviste aux Accords Parfaits, rue Neuve-Saint-Jean. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 21 MARS 18

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258
Edition : Caen

Pour constituer une cave où tous les vins sont bio

Jean-Charles, caviste des Mets Chai, cave de vins naturels, rue des Jacobins

« En petits vins de copains, pour l'apéro ou la pizza improvisée, je conseille un rouge du Sud très léger, Alegría du domaine Vallat d'Ezort (7,50 €) ou un vin de Loire, Domaine du Mortier (9,90 €). En blanc, un vin du Rhône, Château Simian (7,50 €), qui plaît à tout le monde ou un blanc d'Alsace, Domaine de Kumpf et Meyer (9,90 €), plus tendu et plus original. Pour le repas avec la belle famille, une valeur sûre, le grave de chez Paul Barre (16,90 €), un bordeaux en biodynamie depuis trente ans et, en blanc, Trafalgar (12,50 €), un vin orange, super-original, une vraie bonne surprise. On peut ajouter dans sa cave, un Gascogne, cuvée Chut (17,90 €), vin de fête que l'on ne retrouvera pas chez le cousin et La bulle à Jules (12,50 €), un pétillant naturel, à boire à l'apéro ou au dessert. C'est original et facile d'accès.



Dans sa cave, Les Mets Chai, rue des Jacobins, Jean-Charles Halley ne propose que des vins nature. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Pour qu'une cave soit cohérente, il faut qu'elle soit variée. Je conseille d'acheter trois bouteilles de chaque, une à goûter seul et deux avec les amis. On peut aller jusqu'à six de chaque mais jamais dix-huit. Ça sert à rien. On trouvera toujours quelque chose de bon pour les remplacer. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 21 MARS 18

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258
Edition : Caen

4 jours pour parcourir terroirs et vignobles



Bernard et Édouard Sicart présenteront, au Salon vins et gastronomie, leur Petit Frenchie, une pâtisserie déclinée en quatre parfums et vendue dans une boîte en bois.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE.

Tour de France des terroirs et vignobles

Au Parc-expo, pendant quatre jours, le Salon vins et gastronomie propose **« d'aller à la rencontre d'artisans, fabricants, distributeurs et producteurs passionnés. Avec pour chaque terroir, de la Bretagne au Pays basque en passant par l'Alsace, ses produits de caractère, chocolats, charcuterie, fromages, vins bio, vins d'artisans, épices, champignons, thés... défendus par 200 artisans et vignerons »,** détaille le service communication de GL Events, organisateur de ce 26e Salon vins et gastronomie.

Habitués et petits nouveaux

À découvrir, **« le Petit Frenchie, une pâtisserie composée de meringue et de crème, à la forme d'un camembert, vendue dans une boîte en bois comme celle des célèbres fromages normands. On se devait de le présenter à Caen en plein cœur de la Normandie »,** notent Bernard et Édouard Sicart, père et fils, pâtissiers dans le Nord depuis quatre générations. À découvrir aussi, les cuvées du Domaine Montaube qui propose des vins rouges AOP Minervois et du Pays d'Oc.

Ateliers culinaires et œnologiques

Maria Thalassinaki-Radoux, auteur de son 2e livre de recettes, *La Caroube*, proposera des démonstrations culinaires, samedi à 14 h 30, bouchées à la caroube sans gluten et vegan et dimanche à 14 h 30, pâte à tartiner bio sans gluten et pancakes à la caroube.

Puis, dimanche à 16 h 30, Benjamin Lehericey, chef d'atelier cuisine du Zodio de Mondevillage, animera un atelier cuisine. Les amateurs de vins pourront s'initier à la dégustation avec Vins 1000 Arômes, samedi à 16 h et apprendre à savoir goûter les vins avec Œnanthique conseil, dimanche, de 10 h à 14 h, à 15 h 30 et de 17 h à 19 h. L'accès des ateliers est libre et gratuit pour tous.

Vendredi 23 mars, de 17 h à 21 h ; **samedi 24** et **dimanche 25,** de 10 h à 19 h ; **lundi 26,** de 10 h à 18 h, au Parc-expo. Entrées : 5 € sur place, 4 € sur Internet, gratuit pour les moins de 16 ans. Restauration sur place. www.salons-vins-gastronomie.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

200 C'est le nombre d'artisans et vignerons qui proposeront, aux visiteurs du Salon vins et gastronomie, des découvertes gustatives et de nombreuses dégustations pendant quatre jours au Parc des expositions.

Vin orange C'est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. Sa teinte orangée est due à la macération du jus du raisin et de ses parties solides, peaux, pépins... une technique qui remonte à l'antiquité. Son caractère et sa variété aromatique permettent de le servir sur une large gamme de plats et de le marier avec les mets exotiques.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 29 MARS 18
Page de l'article : p.158

ON EN PARLE

COURRÈGES Minijupe



Courrèges libère les femmes et leur offre une nouvelle silhouette avec la minijupe, à l'image d'une société en éveil : un esprit libre dans un corps libre. Son parfum Minijupe incarne cet état d'esprit, en réinventant les notes agrumes, où la mandarine confite forme un duo insolent avec un jasmin pétillant, laissant s'exprimer une sensualité affranchie par un bois de santal crémeux et une noisette addictive.

En exclusivité chez Nocibé pendant 3 mois à partir d'avril 2018



SANI RESORT Service « Majordome »

Sani Resort est réputé pour la qualité supérieure des services qu'il propose à ses clients. Avec le nouveau service « Majordome », le séjour des résidents des Suites les plus selects du groupe se trouve encore plus personnalisé. Chaque hôte se voit attribuer un Maître d'hôtel hautement qualifié et certifié par le British Butler Institute, qui veillera en amont et durant tout le séjour à lui proposer un service sur-mesure pour des vacances extraordinaires.

www.sani-resort.com/fr

GANT BEACONS PROJECT



GANT s'implique dans la sauvegarde des océans et lance le BEACONS PROJECT en concevant une collection de chemises éco-responsable fabriquées à partir de matières plastiques recyclées, récupérées dans les océans. La maison américaine collabore avec Seaqual, spécialisée dans la fabrication de fibre à partir des plastiques polluants des eaux.

Fr.gant.com

CHAMPAGNE VRANKEN Cuvée d'exception



Le vignoble Vranken est un « vignoble maison » dont la majeure partie est constituée de parcelles classées 1er et grands crus. Parfait reflet du terroir, la cuvée Vranken Brut Nature est sans artifice. Franc et sans dosage, ce vin équilibré et pur est composé des plus belles baies et des meilleurs assemblages, révélant toute l'expression du Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Un champagne corsé, sec et vif.*

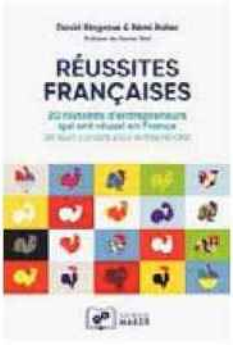
En exclusivité chez Nicolas

PÉTROLE HAHN Shampooing doux

Pétrole Hahn s'appuie depuis sa création en 1885 sur les bienfaits des plantes. Découvrez sa nouvelle ligne de shampooings doux, aux formules respectueuses, sans paraben ni silicone : Pureté [Oxy-Boost], Fraîcheur [Menthe Poivrée] Relax [Lotus Blanc] et Tonus [Extraits d'Agave] apporteront un maximum de douceur aux crinières sans cesse exposées aux attaques environnementales et produits coiffants...

Disponible en Grandes et Moyennes Surfaces





REUSSITES FRANCAISES 20 histoires d'entrepreneurs qui ont réussi en France

Tout est dit dans ce long titre ! Sauf peut-être que sous une plume enjouée et dynamique, les auteurs invitent à un voyage entrepreneurial à travers les témoignages divers et inspirants d'entrepreneurs connus (Allo Resto, Showroom Privé…) et moins connus mais qui gagnent à l'être (Foodchéri, Once...). Le livre feel-good à lire urgemment !

www.reussites-francaises.fr
Disponible sur Amazon

*L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération

LA SÉLECTION DU POINT COMMUNICATION

Tous droits réservés à l'éditeur



LES VINISSIMES

Ketchum

NICOLAS



l'actu des cavistes

Par Laura Bernaulte

Nicolas, vinissimement vôtre



Angélus, Lafite Rothschild, Yquem, Albert Bichot, Remoissenet Père et Fils, Bollinger… voilà quelques noms qui ont de quoi mettre l'eau (le vin) à la bouche ! Ils seront présents parmi la centaine de vins d'exception proposés à la dégustation et à l'achat le 8 mars prochain (11 h-15 h et 16 h-21 h) lors de la troisième édition des **Vinissimes** du caviste Nicolas, à la Maison des polytechniciens (12, rue de Poitiers, 75007 Paris). Une sélection de 500 vins sera également disponible à la vente sur catalogue.

Tarifs : entrée de 120 à 300 € (remboursés pour une commande équivalente ou supérieure au montant de la place).
Plus d'infos : lesvinissimes.com.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/03/2018
Heure : 17:35:59
Journaliste : Jean-Michel Brouard

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Vinissimes : quand le caviste Nicolas tient salon

Visuel indisponible

(photo JM Brouard)

Il y a quelques jours se tenait à Paris la troisième édition du salon les Vinissimes organisé par Nicolas. Un événement de prestige qui a réuni cette année encore un ensemble exceptionnel de propriétés.

Si vous n'y étiez pas, rassurez-vous. Lionel Manteau, directeur pôle client chez Nicolas nous l'a confié. Il y aura bien une 4ème édition l'an prochain ! Il faut dire que les Vinissimes ont réussi le tour de force de s'imposer en seulement 3 ans comme l'un des événements viticoles incontournables à destination du grand public. Certainement par l'approche unique qui a été développée, celle de permettre aux amateurs de rencontrer les responsables des plus grandes propriétés, de déguster leurs vins mais aussi de profiter de tarifs spéciaux pour acheter ces bouteilles pendant le salon (et beaucoup d'autres non proposées à la dégustation). Le tout avec deux espaces différents. Le premier, celui des « grands vins » réunissait de très beaux domaines bordelais (château Durfort-Vivens, château Canon, château Rauzan-Ségla, château Pontet-Canet…), bourguignons (notamment le domaine des Lambrays, le domaine Geantet-Pansiot, la chablisienne) mais aussi champenois (Bollinger, Bruno Paillard…). Un droit d'entrée plus élevé (240€ à 300€ contre 120€ à 150€) donnait, pour sa part, accès aux « vins de légende » où étaient réunis les propriétés les plus mythiques. Quelques exemples : château Margaux, château Lafite-Rothschild, château Figeac, château Haut-Brion, domaine François Raveneau, domaine Serge Dagueneau et filles ou bien encore Sassicaia et Gaja en Italie. De quoi faire tourner la tête du plus blasé des dégustateurs ! Mais sans (trop) se ruiner car le prix d'entrée était remboursé si les visiteurs passaient une commande supérieure ou égale au montant du billet.

Une édition très réussie

L'histoire de Nicolas, créée en 1822, est presque bicentenaire. Son réseau de caves est aujourd'hui le plus vaste de France avec 496 boutiques et propose près de 1500 références. Nombre d'elles sont le fruit de relations longues avec ces prestigieuses propriétés, raison principale pour laquelle elles ont décidé d'être parties prenantes des Vinissimes. Boris Champy, nouveau régisseur du Clos des Lambrays, rappelle ainsi que dès les années 1960, Nicolas achetait des vins de la propriété en fûts. « Ils ont aussi accompagné la sortie des premiers blancs du domaine en 1993. Il est donc logique que nous soyons présents sur cet événement car nous continuons de travailler avec Nicolas qui dispose d'un excellent réseau de distribution ». Cet engouement partagé par toutes les propriétés présentes s'est aussi ressenti parmi les amateurs qui sont venus plus nombreux que l'an passé. « Tous les visiteurs ont passé commande. Nous avons connu une hausse de 20% des ventes » précise Lionel Manteau. Une journée très dynamique dans le cadre magique de la maison des polytechniciens à laquelle était associé, cette année encore, un artiste. Après François Avril, c'était le dessinateur de bande dessinée Nicolas Barral qui a illustré le catalogue de vente avec des images néo-rétro du plus bel effet. Ne reste plus qu'à patienter jusqu'à l'an prochain pour découvrir la nouvelle édition dont Lionel Manteau nous assure qu'elle réservera son lot de surprises !

Tous droits réservés à l'éditeur



ENQUÊTE



NICOLAS

(510 magasins)

La plupart des magasins du réseau sont implantés en centre-ville. Un avantage certain à une époque où de plus en plus de consommateurs privilégient la proximité, surtout pour leurs achats de dernière minute. 2017 marque le grand retour de l'enseigne à la franchise : « *Nous avons besoin de densifier notre réseau pour être à proximité de 80% de la population française*, décrypte Lionel Manteau, directeur du pôle clients. *Pour cela, nous avons besoin de nous implanter dans des villes de taille moyenne où la clé du succès tient à l'implication dans la vie locale, qualité que peuvent nous apporter les entrepreneurs locaux. Ce déploiement se justifie aussi par le regain d'intérêt des Français pour la vie en ville plutôt qu'à la campagne.* »

propos recueillis par Hakim Bendaoud

Les vins

Lionel Manteau, directeur du pôle clients : Nous constatons que, d'année en année, l'acte d'achat recule, mais nos clients agissent en confiance. Ils savent que les produits qu'ils convoitent seront disponibles, même si cela crée quelques embouteillages en magasin. Les grands classiques bordelais et bourguignons se sont ainsi très bien vendus.

Les champagnes

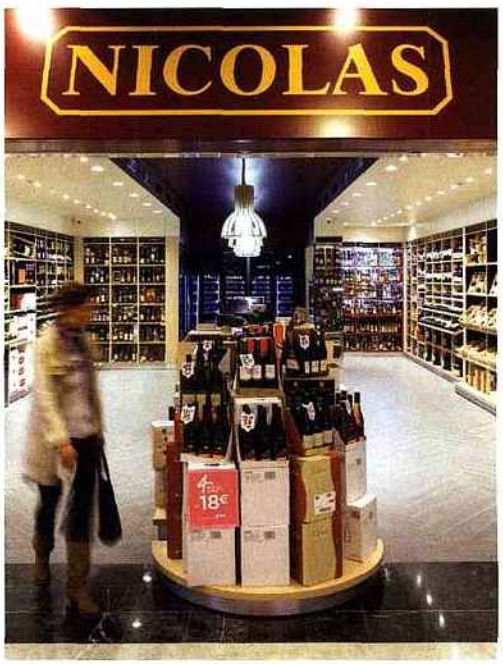
L.M. : Cette famille de produits s'est particulièrement bien comportée en fin d'année. Originalité cette fois-ci, nous avons constaté une forte demande sur les blancs de blancs.

Les spiritueux

L.M. : Comme les champagnes, les spiritueux ont réalisé de très bons résultats en fin d'année, particulièrement nos exclusivités. Les whiskies japonais se sont littéralement arrachés et les rhums ont été très demandés.

Les formats et coffrets

L.M. : Nos clients ont privilégié les bouteilles plus que les emballages. La tendance est au bon, au beau et à la sobriété d'un joli coffret bois, certes classique, mais peut être plus authentique et réutilisable. ■



Tous droits réservés à l'éditeur



http://www.monsieurasgard.com/les-vinissimes-journee-de-degustation-de-vins-prestigieux/



Le 8 mars dernier, j'ai eu la chance de me rendre à la troisième édition du salon ***Les Vinissimes* organisé par NICOLAS dans un prestigieux lieu Parisien. Il y a quelques semaines on vous présentait l'évènement sur le blog, et la promesse était alléchante ! Accompagnée pour l'après-midi de mon acolyte Mélanie, nous n'avons pas été déçues par cette aventure œnologique.**

LES
VINISSIMES
DE NICOLAS

SALON DE DÉGUSTATION
ET D'ACHAT DE VINS PRESTIGIEUX

UN SALON DIVISÉ EN DEUX PARTIES

- **Les Salons des Grands Vins**
  Y étaient proposés à la vente et à la dégustation des vins prestigieux de toutes régions et pays.

- **Le Salon des Vins de Légende**
  *Ou il était possible de déguster des premiers **Grands Crus Classés de Bordeaux**, ainsi que de rares pépites issues d'autres régions du monde.*

  Nous n'avions pour notre part accès qu'au salon des Grands Vins, et avons pu déguster pendant près de 3h de vrai pépites.





Loin de nous considérer comme des expertes en vin, notre goût des bonnes choses à cependant affiné notre palet au fil des années et **nous avons pu apprécier pleinement cette expérience hors du commun**.

Déguster des vins rares, en apprenant les secrets de leur production par les responsables des vignobles, nous a permis de profiter de cette après-midi sans réserve.

C'est une bonne vingtaine de cuvées de vin rouge, blanc, et de champagne que nous avons pu découvrir, de bordeaux à la bourgogne en faisant même un petit arrêt Australie. Les vins dégustés étaient vendus dans un fourchette de prix très large, ***d'une soixantaine d'euros à près de 400 € pour celles que nous avons découvertes ce jours la***.

Les places étant limitées, nous avons pu apprécier pleinement ces millésimes dans des conditions idéales : **peu de monde présent** et **un cadre enchanteur au sein de la maison des polytechniciens**.

Nous avons donc pu échanger en toutes quiétudes et sans se sentir pressés avec les propriétaires. **Le vin est** en effet à mon sens **aussi intéressant pour ses qualités gustatives** bien entendu, **mais également pour les histoires qui entourent les vignobles**.










Ce sont justement ces histoire et cette passion qui ont retenu notre attention chez les maison **Bruno Paillard**, **Château Ferrière**, et **Château Durfort Vivens**.

LA MAISON BRUNO PAILLARD

Née du désir de son fondateur de ***créer un champagne très différent des autres, très pur, avec très peu de sucre par litres***. C'est un domaine tenu en famille, avec toujours **à sa tête Monsieur Paillard lui même**, accompagné de sa fille.

Seules les premières presses, les plus pures, sont retenues, soit **les 50 premiers cl de chaque kilo de raisin**, pour créer des champagnes d'une élégance folle. La Cuvée N.P.U. – « **Nec Plus Ultra** », quand à elle, est née de la volonté de produire le plus grand vin de Champagne possible. Pour cela, les choix les plus qualitatifs ont été faits à tous les stades de son élaboration.

CHÂTEAUX FERRIÈRE & DUFORT VIVENS

Quand aux **Châteaux Ferrière** et **Durfort Vivens**, ils sont tenus par un couple d'amoureux du vin, **Claire Villars Lurton** et **Gonzague Lurton**.

Les vignes Dufort Vivens sont les premières vignes de cru classé à être passés en biodynamie en 2009, avant d'étendre cela au reste du vignoble l'année suivante. La biodynamie est utilisé par le couple afin de rendre au plus juste l'esprit de leur terroir, en plus d'avoir été mis en place pour réduire les pesticides dans le bordelais.

Le **Château Ferrière** quand à lui, est déjà **certifié en culture biologique par Ecocert**, et est en conversion en biodynamie, tout comme le **Château Haut-Bages Libéral**, appartenant également aux mêmes propriétaires, qui est en cours de conversion vers la biodynamie.



LES VINISSIMES REVIENNENT EN 2019

Si vous avez raté l'édition de cette année, pas de panique !
Les Vinissimes reviennent en 2019.

Restez à l'affût de l'actualité du célèbre caviste pour ne pas louper la mise en vente des réservations. Et la bonne nouvelle c'est que même si le ticket d'entrée peut sembler cher, il vous est intégralement rétribué pour tout achat d'un montant égal ou supérieur à son prix. Il n'y a donc plus d'excuses pour ne pas profiter d'**un événement d'un tel standing et d'une si belle qualité**.

Pour patienter jusqu'à l'année prochaine, je vous invite vivement à jeter un œil au **catalogue de la Vinothèque 2018 de Nicolas**, superbement illustrée par **Nicolas Barral**.



Merci à **Nicolas pour l'invitation et aux nombreux propriétaires des châteaux et domaines** présents pour le temps qu'ils nous ont accordé et leur bonne humeur : **Château Duhart**, **Château Pontet Canet**, **Penfolds**, **Château Canon**, **Château Léoville-Las-Cases**, **Château Durfort-Vivens**, **Château Ferrière**, **Château Haut-Bages Libéral**, **Maison Bruno Paillards**, **Domaine Jayer-Gilles**, **Domaine Jayer-Gilles**, **Domaine des Lambrays**, **Clos des Lambrays**, **Domaine Chanson**, **Domaine Joseph Drouhin**.

Terre de Vins

http://www.terredevins.com/actualites/vinissimes-caviste-nicolas-tient-salon/

Les Vinissimes : quand le caviste Nicolas tient salon



(photo JM Brouard)

Il y a quelques jours se tenait à Paris la troisième édition du salon les Vinissimes organisé par Nicolas. Un événement de prestige qui a réuni cette année encore un ensemble exceptionnel de propriétés.

Si vous n'y étiez pas, rassurez-vous. Lionel Manteau, directeur pôle client chez Nicolas nous l'a confié. Il y aura bien une 4ème édition l'an prochain ! Il faut dire que les

Vinissimes ont réussi le tour de force de s'imposer en seulement 3 ans comme l'un des événements viticoles incontournables à destination du grand public. Certainement par l'approche unique qui a été développée, celle de permettre aux amateurs de rencontrer les responsables des plus grandes propriétés, de déguster leurs vins mais aussi de profiter de tarifs spéciaux pour acheter ces bouteilles pendant le salon (et beaucoup d'autres non proposées à la dégustation). Le tout avec deux espaces différents. Le premier, celui des « grands vins » réunissait de très beaux domaines bordelais (château Durfort-Vivens, château Canon, château Rauzan-Ségla, château Pontet-Canet…), bourguignons (notamment le domaine des Lambrays, le domaine Geantet-Pansiot, la chablisienne) mais aussi champenois (Bollinger, Bruno Paillard…). Un droit d'entrée plus élevé (240€ à 300€ contre 120€ à 150€) donnait, pour sa part, accès aux « vins de légende » où étaient réunis les propriétés les plus mythiques. Quelques exemples : château Margaux, château Lafite-Rothschild, château Figeac, château Haut-Brion, domaine François Raveneau, domaine Serge Dagueneau et filles ou bien encore Sassicaia et Gaja en Italie. De quoi faire tourner la tête du plus blasé des dégustateurs ! Mais sans (trop) se ruiner car le prix d'entrée était remboursé si les visiteurs passaient une commande supérieure ou égale au montant du billet.

Une édition très réussie

L'histoire de Nicolas, créée en 1822, est presque bicentenaire. Son réseau de caves est aujourd'hui le plus vaste de France avec 496 boutiques et propose près de 1500 références. Nombre d'elles sont le fruit de relations longues avec ces prestigieuses propriétés, raison principale pour laquelle elles ont décidé d'être parties prenantes des Vinissimes. Boris Champy, nouveau régisseur du Clos des Lambrays, rappelle ainsi que dès les années 1960, Nicolas achetait des vins de la propriété en fûts. « Ils ont aussi accompagné la sortie des premiers blancs du domaine en 1993. Il est donc logique que nous soyons présents sur cet événement car nous continuons de travailler avec Nicolas qui dispose d'un excellent réseau de distribution ». Cet engouement partagé par toutes les propriétés présentes s'est aussi ressenti parmi les amateurs qui sont venus plus nombreux que l'an passé. « Tous les visiteurs ont passé commande. Nous avons connu une hausse de 20% des ventes » précise Lionel Manteau. Une journée très dynamique dans le cadre magique de la maison des polytechniciens à laquelle était associé, cette année encore, un artiste. Après François Avril, c'était le dessinateur de bande dessinée Nicolas Barral qui a illustré le catalogue de vente avec des images néo-rétro du plus bel effet. Ne reste plus qu'à patienter jusqu'à l'an prochain pour découvrir la nouvelle édition dont Lionel Manteau nous assure qu'elle réservera son lot de surprises !

Auteur



Jean-Michel Brouard



EXPOSITION LOUPOT

Ketchum

NICOLAS

l'officiel des spectacles
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 32979



Date : 07/13 MARS 18
Page de l'article : p.155
Journaliste : VF

Expositions

Zoom

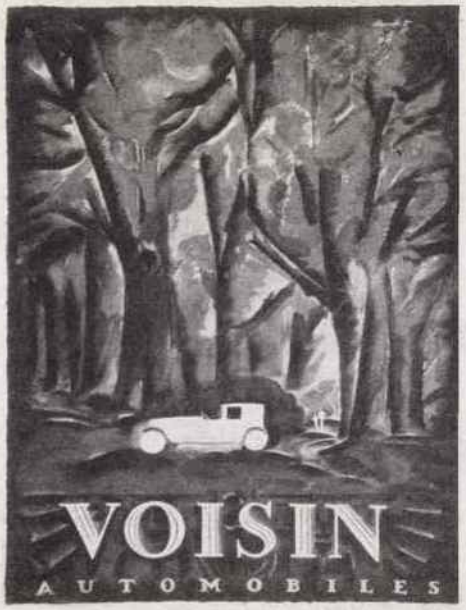
Charles Loupot se tape l'affiche !

Située au cœur de l'hôtel de Sens, dans le 4e arrondissement de Paris, la bibliothèque Forney rend hommage à l'immense affichiste Loupot. Considéré comme un des pères de l'Art déco, ce graphiste a traversé le siècle et révolutionné la publicité.

En haut de l'affiche

Les cavistes Nicolas, Peugeot, le thé Twinings… Ces marques, qui encore aujourd'hui font partie de notre quotidien, ont un point commun : avoir fait appel à l'affichiste Charles Loupot pour vendre leur produit. Né en 1892 et mort en 1962, Loupot a marqué l'histoire du graphisme. Si **son style a évolué de manière impressionnante, accompagnant l'histoire esthétique du siècle, son trait efficace et son goût pour la peinture le rendent immédiatement reconnaissable.** « Il met en avant une manière très picturale de réaliser ses affiches », explique Thierry Devynck, commissaire de l'exposition. Au début de sa carrière, Loupot a adopté un style très fouillé. Il a ensuite passé des années à épurer son dessin, comme pour ses célèbres





affiches pour le *Quinquina Saint-Raphaël* ou sa silhouette blonde pour les shampoings DOP. Une image réalisée pour la marque de cosmétiques Coty ne montre ainsi que des lèvres rouges de femme et les contours flous de son visage. Ses dernières affiches, beaucoup plus austères, tout en lignes droites et en figures géométriques, sont d'ailleurs à la limite de l'abstraction.

Loupot à la loupe

La bibliothèque Forney propose un parcours chronologique permettant d'admirer près de 100 affiches, issues de la collection personnelle de l'artiste, mais également des sculptures ou des photographies. Très didactique et découpée en époques, l'exposition vous permet ainsi de comprendre les métamorphoses stylistiques de cet artiste publicitaire. Et puisque l'entrée est gratuite, n'hésitez pas ! Loupot, une exposition à ne pas louper…

VF

Tous droits réservés à l'éditeur



EXPOSITION BARRAL

Ketchum

NICOLAS

https://www.7detable.com/article/en-7-minutes/les-entre-filets-de-la-semaine-10/2005

Fin de semaine, on a vu passer quelques news que l'on développera peut-être plus tard. En attendant cette semaine, on parle de Nicolas, d'Alain Chabat, du nouveau restaurant de Tomy Gousset, de la France dans le Monde, de la Mère Poulard, de Cannes, mais aussi de Pitaya.



Nicolas dessiné par Nicolas

Le dessinateur de bande dessinée Nicolas Barral s'associe à la chaîne de caviste Nicolas au sein de son catalogue Vinothèque. En effet, le dessinateur va raconter le cheminement logistique des vins de l'entreprise créée en

1822. Les dessins seront donc présentés dans le catalogue, mais également dans les vitrines, mais aussi à la Galerie XIII X à Paris à partir du 14 mars.

****

Télévision

Annoncée hier soir en direct dans l'émission *Quotidien* sur TMC, l'émission de jeu Burger Quizz revient dans quelques semaines, ça nous le savions, mais dans la peau du patron du fast-food, c'est Alain Chabat, qui présentait déjà en 2001 qui fait également son retour. Émission devenue culte avec ses deux équipes, Ketchup et Mayo, qui doivent répondre à des questions et gagner des *Miams*. Culte, on vous dit, et hâte, surtout !

****

Nouveauté

Nous n'avons pas encore eu l'occasion d'aller goûter sa cuisine, mais, ici encore, nous avons hâte. Le nouveau restaurant de Tomy Gousset vient d'ouvrir, *Hugo et Co*, une table plus « accessible ». Bien évidemment les plats du chef comme les gnocchis sont également de la partie, tous les légumes sont bios et de son jardin au Château de Courances. On en reparle très vite, c'est certain ! *Hugo & Co*, 48 rue Monge, 75005 Paris

****

La France dans le Monde

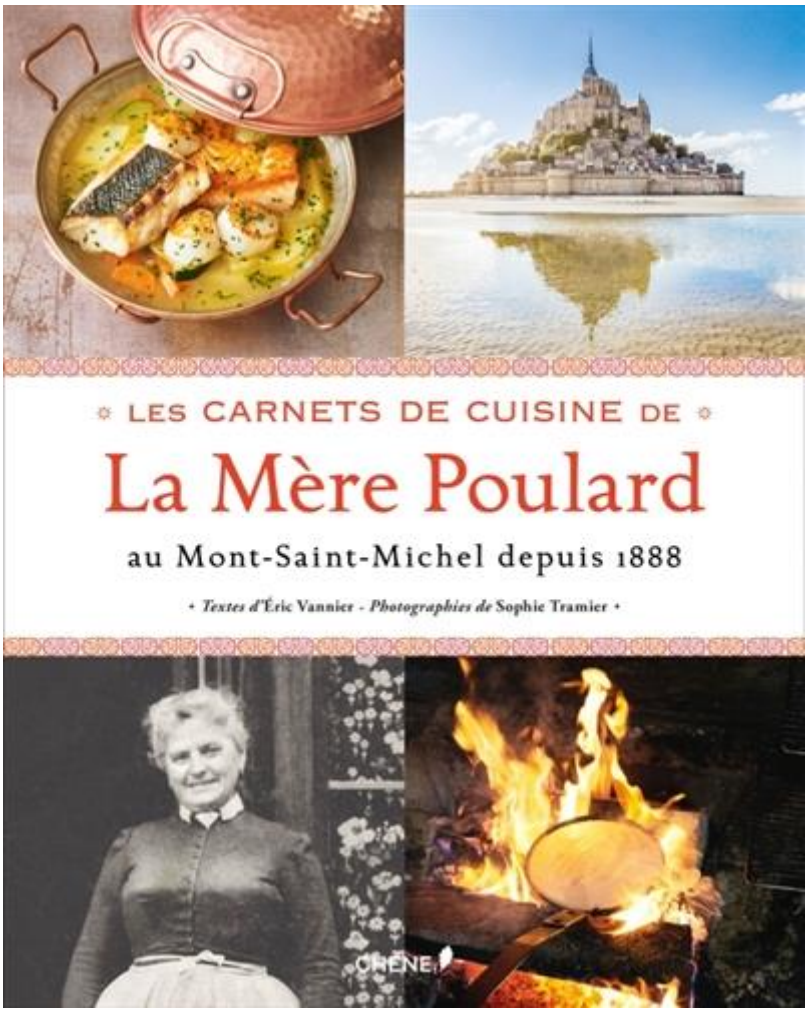
Le 21 mars verra poindre la 4e édition de l'opération Goût

de France / Good France. 3300 restaurants dans le monde, 1300 chefs en France participent à l'événement ainsi que 156 ambassades et consulats. Chaque menu « à la française » devra être soucieux du « bien manger ». Les établissements s'engagent à verser 5% à une ONG locale oeuvrant dans le domaine de la santé et de l'environnement. Tous les restaurants participant en cliquant sur **www.goodfrance.com**

****

Anniversaire

2018 fête les 130 ans de la Mère Poulard. Belle anniversaire donc à cette Mère, qui à l'instar des Mères lyonnaises recevait les voyageurs affamés dans son auberge du Mont-Saint-Michel. Devenue un groupe en 1986, 50 ans après la mort d'Anne Poulard, la marque aujourd'hui est principalement connue pour ses petits gâteaux. Le 14 mars sortira *Les carnets de cuisine de La Mère Poulard* aux éditions du Chêne.



****

Croisette gourmande

Du 17 au 24 mars prochain, la ville de Cannes sera d'humeur gourmande en proposant la 3e édition de son festival « *Cuisine Cannoise en Fête* ». Une cinquantaine de restaurateurs proposera donc à sa carte un ou des plats avec des produits ultra-locaux qui auront une appellation spécifiquement cannoise. Circuits gourmands et cours de cuisine cannoise sont également au menu. Tout le programme **ici**.

****

Chaîne Thaï

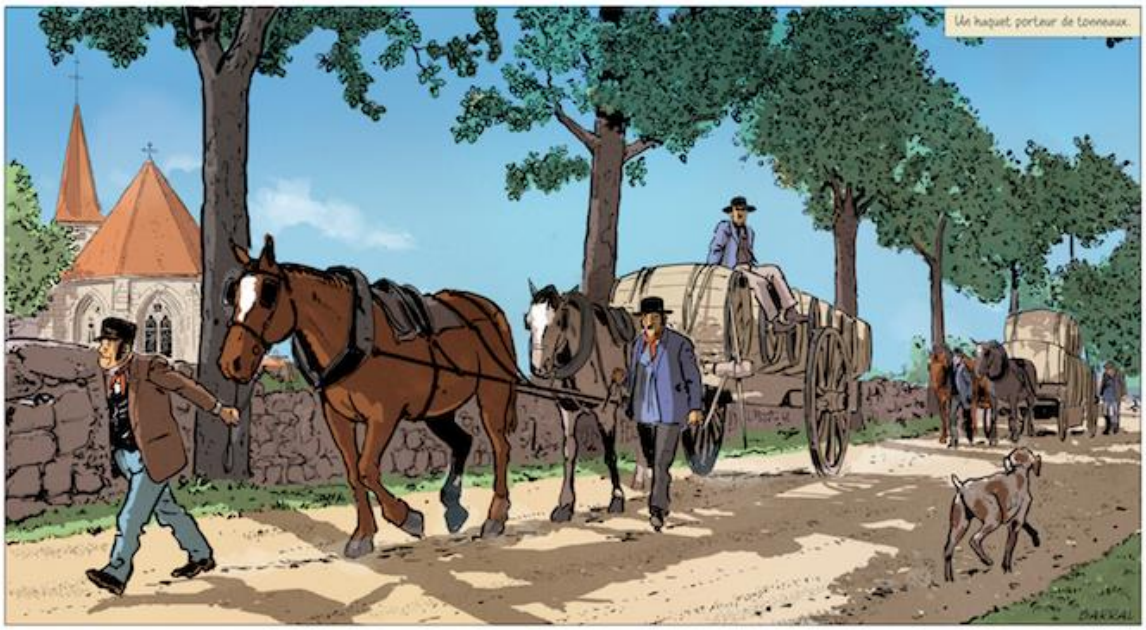
La chaîne de restaurant Street Food Thaï, *Pitaya*, n'en finit plus de s'agrandir. Après avoir quadruplé son chiffre d'affaires et enregistré 280 créations d'emploi en 2017, *Pitaya* veut doubler ses chiffres pour l'année 2018. Aujourd'hui *Pitaya* représente plus de 24 contrats de franchise et 27 restaurants en cours d'ouverture. L'entreprise prévoit également de s'implanter à l'étranger : Luxembourg, Espagne, Marc, mais également Canada, États-Unis et Amérique du Sud… On ne l'arrête plus !

https://www.actualitte.com/article/bd-manga-comics/l-illustrateur-nicolas-barral-dessine-le-catalogue-vinotheque-du-caviste-nicolas/87766

L'illustrateur Nicolas Barral dessine le catalogue Vinothèque du caviste Nicolas

Antoine Oury - 12.03.2018
Manga/BD/comics - Univers BD - catalogue Vinothèque Nicolas - Nicolas Barral dessins - Nicolas Barral caviste Nicolas

Le dessinateur Nicolas Barral, connu pour ses bandes dessinées Baker Street, avec Pierre Veys, ou Les Ailes de plomb, avec Christophe Gibelin, a mené une collaboration avec le caviste Nicolas pour illustrer son catalogue Vinothèque. Le 14 mars prochain, s'ouvrira à la galerie Treize-dix, dans le 10e arrondissement de Paris, une exposition des planches réalisées à cette occasion.



Cette année, le caviste Nicolas s'associe au dessinateur de bandes dessinées Nicolas Barral pour une série d'illustrations qui documentent le progrès logistique dans le transport du vin, au fil des années. L'enseigne Nicolas, rappelle un communiqué de presse, confiait déjà, au XXe siècle, le pinceau à des artistes de renom tels que Loupot, Cassandre, Buffet, Lorjou, Van Dongen pour des créations graphiques.

En 2017, l'art du dessin et du vin se sont à nouveau associés à travers la complicité nouée entre Nicolas et François Avril, pour honorer les devantures de magasins, cette fois.

Nicolas Barral a su l'illustrer grâce à son génie créatif haut en couleur, en proposant un voyage depuis la belle époque. Le vert artillerie, emblématique des voitures postales du XIXe siècle et qui n'est pas sans rappeler le verre coloré qui filtre parfaitement la lumière (favorisant le vieillissement du vin), se fait omniprésent dans ses esquisses. Celles-ci nous plongent dans une profonde nostalgie, allant de l'emprise poétique des vieux camions et triporteurs d'antan, aux vieilles flottes modestes et charmantes qui livraient le précieux liquide qui assure la joie de vivre.

Comme un chef : la vie secrète
de Benoît Peeters

Le catalogue illustré par Nicolas Barral est également enrichi par les textes de Thierry Devynck, spécialiste de l'histoire de l'affiche et de l'art publicitaire et conservateur à la bibliothèque Forney.

Exposition à partir du 14 mars 2018 à la Galerie Treize-dix, 13 Rue Taylor, 75010 Paris. Jusqu'au 24 mars 2018.

PLANETE BD

http://www.planetebd.com/actualite/nicolas-et-nicolas/207.html

12 MARS 2018 / COMMUNIQUÉ

NICOLAS ET NICOLAS



© Nicolas Barral

Le caviste Nicolas célèbre son histoire en renouant avec sa tradition artistique au sein de son catalogue Vinothèque.

Cette année le spécialiste des vins s'associe au **dessinateur de bandes dessinées Nicolas Barral**, afin de glorifier l'épopée du cheminement logistique vécue au fil des années.

Cette association avec l'art pictural n'est nullement une première puisque l'enseigne, au XXème siècle déjà, confiait le pinceau à des artistes de renom tels que Loupot, Cassandre, Buffet, Lorjou, Van Dongen...

En 2017, l'art du dessin et du vin se sont à nouveau associés à travers la complicité nouée entre Nicolas et François Avril pour honorer les devantures de magasins.

Les illustrations de Nicolas Barral seront exposées à la galerie XIII X (Treize-Dix) à Paris (13 rue Taylor, dans le 10ème) à partir du 14 mars prochain. La galerie est ouverte du mardi au jeudi de 14h30 à 19h30, et du vendredi au samedi de 14h30 à 20h.

Zenitude Profonde le Mag
Le Blogzine Lifestyle, Luxe et Culture.

https://zenitudeprofondelemag.com/exposition-des-dessins-de-nicolas-barral

Exposition des dessins de Nicolas Barral

mars 13, 2018 zenitudeprofondeadminart, ART DE VIVRE, Paris



Du 15 au 24 mars 2018, NICOLAS, le spécialiste des vins s'associe au dessinateur de bandes dessinées Nicolas Barral pour nous présenter de bien jolies illustrations…

Le caviste NICOLAS édite son nouveau catalogue Vinothèque en collaboration avec le célèbre dessinateur Nicolas Barral.

Une exposition et un catalogue sont issus de cette collaboration.

Pour glorifier l'épopée du cheminement logistique vécue au fil des années le spécialiste des vins **NICOLAS et le dessinateur de bandes dessinées Nicolas Barral nous font remonter le temps et nous ramènent quelques années en arrière…**



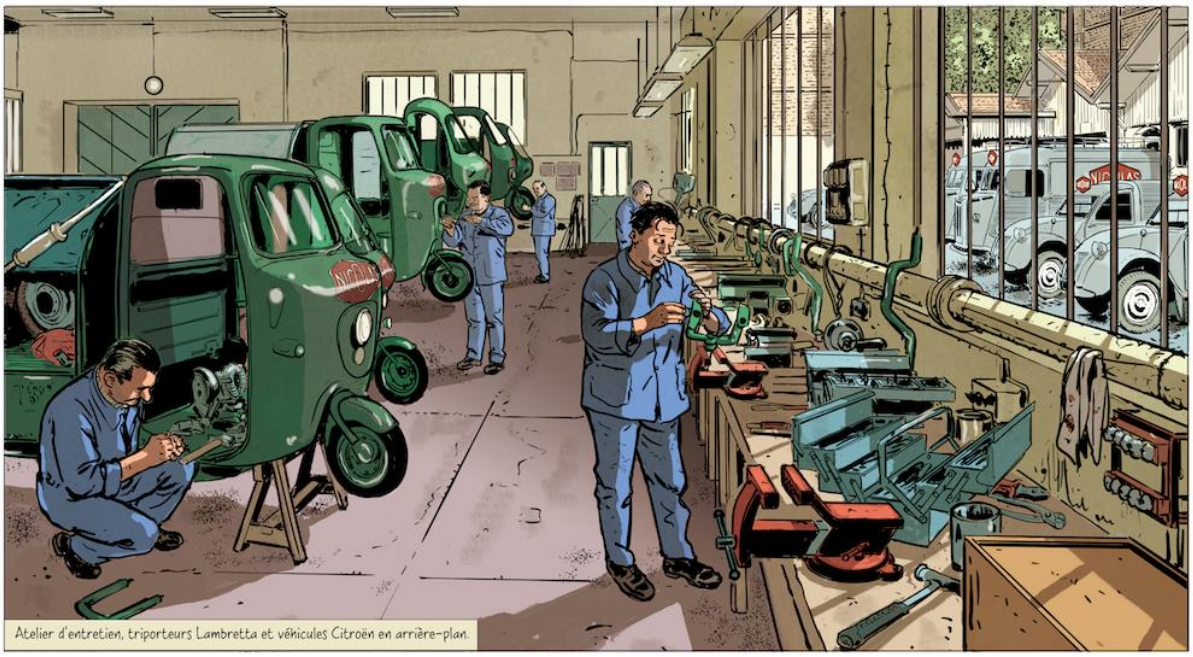
La Maison Nicolas a toujours réussi à s'adapter aux évolutions logistiques pour garantir un service de livraison de qualité optimale.



Tel un vin qui se bonifie avec le temps, **les moyens de transports de Nicolas n'ont cessé de se perfectionner,** qu'il s'agisse de transport en vrac sur les navires-citernes aussi appelés « pinardiers », ou bien des transports par l'intermédiaire des voies ferroviaires ou routières.



Nicolas Barral a su l'illustrer grâce à son génie créatif haut en couleur, en proposant un voyage depuis la belle époque.



Le vert artillerie, emblématique des voitures postales du 19ème siècle et qui n'est pas sans rappeler le verre coloré qui filtre parfaitement la lumière (favorisant le vieillissement du vin), se fait omniprésent dans ses esquisses.

Les illustrations de **Nicolas Barral** nous plongent dans une profonde nostalgie, allant de l'emprise poétique des vieux camions et triporteurs d'antan, aux vieilles flottes modestes et charmantes qui livraient le précieux liquide, symbole de la joie de vivre.



Ces illustrations seront exposées à partir du 14 mars à la Galerie XIII-X à Paris et si vous faites partie des fidèles clients de la maison NICOLAS, vous aurez peut-être la chance de vous voir offrir le catalogue de la Vinothèque Nicolas.



Le caviste propose en effet aux plus fidèles clients de découvrir les plus prestigieuses bouteilles, à travers les pages de son recueil qui allie la tradition du vin et la modernité de la bande dessinée réaliste. NICOLAS a, une nouvelle fois, fait confiance à la plume de **Thierry Devynck** pour accompagner les illustrations de **Nicolas Barral.**

Moi je serais tellement ravie de me voir offrir ce catalogue !

De toutes façons c'est sûr que je ferai un tour à la Galerie XIII-X, car j'aime beaucoup les illustrations au charme rétro.

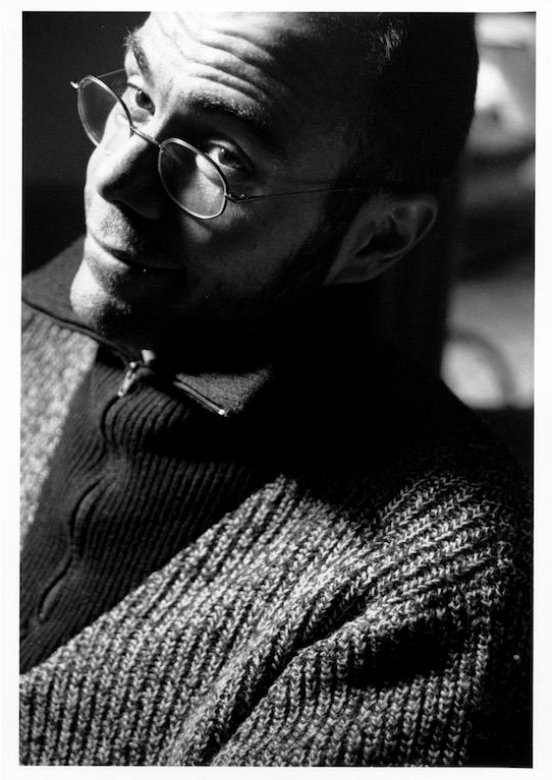
Infos pratiques

Exposition des illustrations de Nicolas Barral

Du 13 au 24 mars 2018

***Galerie Treize-dix** – 13 rue Taylor, 75010 Paris*

A propos de Nicolas Barral



Dessinateur de bandes dessinées depuis près de 15 ans, Nicolas Barral a d'abord passé 1 an en Ecole d'Arts à Angoulême. Il est ensuite repéré lors d'un concours de jeunes talents.

Après son **intégration dans l'équipe de 'Fluide Glacial**', il créera plus tard la série **«Les Ailes de Plomb» avec Christophe Gibelin en 1995.**

Après de nombreux travaux, **il succèdera en 2013 à Jacques Tardi** et reprendra la suite des Nestor Burma en utilisant la « méthode Tardi», lui permettant de faire un repérage photo très précis. Son style artistique a fait de lui un dessinateur talentueux apprécié des passionnés de bandes dessinées

A propos de Thierry Devynck

Spécialiste de l'histoire de l'affiche et de l'art publicitaire, conservateur à la bibliothèque Forney, **Thierry Devynck**a écrit ou dirigé de nombreux livres et catalogues d'exposition sur ces sujets et notamment sur les affichistes Raymond Savignac, Bernard Villemot, Jacques Auriac, André Wilquin, Michel Quarez, ainsi que sur des thèmes transversaux (publicités d'apéritifs, d'arts ménagers, de lingerie, de papeterie, etc.).

Il prépare actuellement une exposition rétrospective de l'œuvre de Raymond Savignac, qui sera itinérante au Japon en 2018.

A propos de Nicolas

C'est en 1822, un an après la mort de Napoléon Ier, que les premiers magasins NICOLAS, spécialisés en vins, ouvrent leurs portes en plein centre de Paris.

Premier caviste de France, NICOLAS compte aujourd'hui 496 boutiques en France et à l'international et propose 1 500 références.

Crédits photos: Nicolas Barral



FRANCHISES

Ketchum

NICOLAS





DÉCOUVRIR

Un marché en ébullition

Même si la franchise affiche de belles performances, les enseignes sont toujours à la recherche de leviers de croissance. Entre rachats, course aux emplacements, et nouveaux concepts... elles s'adaptent pour mieux répondre aux évolutions de la consommation.

PAR VALÉRIE FROGER



Opportunité Les plans de rénovation des gares, lancés par la SNCF à Paris (ici, à Montparnasse) représentent une aubaine pour les réseaux en quête de visibilité.

D'année en année, le secteur de la franchise poursuit son expansion et confirme sa vitalité dans une conjoncture certes meilleure, mais toujours difficile. L'effet réseau – « ensemble on est plus fort » – n'est pas étranger à cet élan durable et profite autant aux franchiseurs qu'aux franchisés. Les premiers y trouvent un moyen rapide de se développer, les seconds une solution clé en main pour entreprendre à moindre risque. Avec ce mode d'exploitation gagnant-gagnant, chacun y trouve son compte.

Repères

1 900 réseaux en France
71 508 franchisés
55 milliards d'euros de chiffre d'affaires
254 réseaux présents à l'international.
Source : FFF 2016.

UN BUSINESS MODEL ATTIRANT

Forte de ses avantages, la franchise séduit et attire. Tous les ans, elle fait des émules auprès d'entrepreneurs qui ambitionnent de bâtir un réseau autour d'un nouveau concept. Les entrants sont nombreux à s'y essayer. Parmi les tout derniers postulants : Canibest (éducation canine), Bricks for Kidz (aire de jeux), Onze (crêperie), As de Pic (traitement des nuisibles), la Laiterie Gilbert (fromagerie) ou la Frituur (friterie).

La grande nouveauté vient cependant des acteurs traditionnels qui choisissent la franchise pour se développer. Le groupe Fnac Darty, Picard, Carrefour et dernièrement les Galeries Lafayette ont pris ce virage. Désireux d'implanter leurs magasins dans des villes plus petites, ces grands groupes ont décidé de confier les rênes de leurs magasins à des commerçants indépendants. Malin ! La franchise leur permet en effet d'occuper le terrain, de « mailler » le territoire et de sauvegarder les bastions les plus forts. Ils peuvent s'étendre sans trop puiser dans leurs capitaux propres puisque ce sont les franchisés qui financent en partie leur ouverture. Un levier de développement, presque un salut, pour ces grands noms qui peinent sur leurs marchés et qui doivent contrer coûte que coûte la déferlante Amazon. En décembre dernier, à l'occasion de la présentation de son plan d'orientation, le groupe Fnac Darty a ainsi annoncé l'ouverture de 200 points de vente en franchise. Quant à Picard, dont le rythme est moins soutenu, il table sur 15 à 20 nouvelles adresses chaque année.

Cette guerre de positions, pour les nouveaux comme pour les réseaux plus anciens, est cependant exigeante. Certaines enseignes s'y cassent d'ailleurs le nez. Trop gourmandes, pas assez solides financièrement, elles doivent faire des choix, quitte à... se vendre. La Pataterie, confrontée à une crise de croissance et à un développement débridé (32 restaurants en 2008, plus de 200 en 2014) a été totalement reprise en 2017 par les sociétés d'investissements Verdoso et Smamtholding *(lire page 112)*. Son avenir reste à écrire. « Vont-ils relancer, arrêter, se recentrer sur leur métier historique ? Il est encore trop tôt pour le dire », analyse Samuel Burner de l'Observatoire de la franchise. Et d'ajouter : « Le secteur de la restauration se structure et se concentre avec des rachats et des rapprochements. L'activité est très capitalistique : les enseignes ont besoin de fonds. » Elles vont donc les chercher, auprès d'investisseurs ou d'industriels du secteur. Buffalo Grill a ainsi été repris par le fonds britannique TDR Capital, la

SDP

Tous droits réservés à l'éditeur



Une relation contractuelle

Le terme franchise prête à confusion et est souvent employé à tort et à travers. Et pourtant, sa définition est claire. Il s'agit d'un mode de collaboration entre deux entrepreneurs autonomes (un franchiseur et un franchisé) qui s'obligent par contrat à respecter un certain nombre d'engagements. Au franchiseur d'apporter les signes de ralliement de la clientèle (marque, concept architectural, identité visuelle), un savoir-faire identifié et une assistance technique et commerciale. Au franchisé de suivre les règles à la lettre et de verser, en contrepartie, des contributions financières (droit d'entrée et redevances sur le chiffre d'affaires).



« Même s'il faut se méfier des effets de mode, la restauration rapide reste et restera toujours une valeur sûre »
SAMUEL BURNER, L'OBSERVATOIRE DE LA FRANCHISE

chaîne Hippopotamus par Groupe Flo *(lire page 122)* et Big Fernand (Burger) par le fonds anglais BlueGem. Cela ne signifie pas que toutes ces enseignes vont stopper leur développement, mais juste qu'elles n'ont pas les ressources suffisantes pour assurer leur expansion. « Nous avions besoin de moyens pour nous développer à l'international », a expliqué dans la presse Steve Burggraf, le fondateur de Big Fernand qui n'abandonne pas son déploiement en franchise. La chaîne de burgers premium table sur 80 restaurants en France à moyen terme, en s'attaquant notamment aux gares et aux aéroports.

LES GARES, NOUVEL ELDORADO

La recherche d'emplacements est une quête permanente des réseaux pour poursuivre leur expansion. Selon l'enquête annuelle sur la franchise*, les franchiseurs envisagent d'ouvrir en moyenne neuf points de vente sur les douze prochains mois. Si les implantations en centre-ville ou en périphérie restent une priorité, les enseignes s'intéressent de près à des localisations plus stratégiques, notamment les gares. Les plans de rénovation lancés par la SNCF à Paris (Montparnasse, Saint-Lazare, gare du Nord) et en province (Toulouse, Marseille...)

STÉPHANE LAURE

Tous droits réservés à l'éditeur

:ombent à pic pour les réseaux. « Ce sont de vrais relais de croissance, avec des flux élevés et une énorme visibilité », analyse Laurent Delafontaine, associé au sein du cabinet Axe Réseaux. A la gare Montparnasse, en travaux jusqu'en 2020, les 19 000 mètres carrés de surfaces commerciales prévues pourront accueillir une centaine de boutiques. D'après le portail Snacking.fr, Brioche Dorée mais aussi Exki, PeGast, Bon App' (Carrefour) et la Fabrique à Cookies sont sur les rangs. « Les loyers seront très chers, prévient Samuel Burner. Seuls les réseaux avec des reins solides pourront s'y implanter durablement. »



« La notoriété de l'enseigne assure la longévité. Jeff de Bruges, Norauto ou Yves Rocher sont des concepts classiques mais durables »

LAURENT DELAFONTAINE, ASSOCIÉ AU SEIN DU CABINET AXE RÉSEAUX

LA BOULANGERIE EN FORME

Malgré leur proactivité et leur anticipation, toutes les enseignes sont confrontées au yo-yo de la consommation des ménages qui arbitrent en permanence dans leur budget. Les achats en habillement, en biens d'équipement et en alimentation ne cessent de diminuer : – 5,3 % en fin d'année dernière pour le textile d'après l'Insee. De quoi fragiliser même les plus gros acteurs. Le groupe Vivarte a ainsi mis en vente en 2017 plusieurs de ses enseignes (André, Caroll, Naf Naf) et a fermé une centaine d'unités La Halle. Même sort tragique pour le spécialiste du prêt-à-porter féminin Sinéquanone, placé en redressement judiciaire.

Heureusement, certains secteurs s'en tirent mieux, et offrent des perspectives plus stables. C'est le cas de la restauration rapide, qui a connu une belle embellie en 2017 avec une croissance de la fréquentation des restaurants de l'ordre de 62 millions de visites (source NPD Group). Les réseaux de burgers (213 East Street, Roadside, King Marcel), de cuisine exotique (Pitaya, Little Warung, O Tacos) et de « fast good » (Nostrum, Jour, Boco, Bagel Corner) poursuivent leur expansion à côté de mastodontes tels que La Mie Câline, le Fournil de Pierre ou La Croissanterie. « Même s'il faut se méfier des effets de mode, la restauration reste et restera toujours une valeur sûre en franchise », assure Samuel Burner. A noter d'ailleurs sur ce segment, la bonne santé des réseaux de boulangeries comme Boréa, Ange, Marie Blachère ou Louise. Bien que la consommation de pain ait baissé en France (120 grammes par personne par jour contre 350 en 1950), ces enseignes font preuve d'un vrai dynamisme, notamment grâce à leurs offres de snacking.

EFFETS DE MODE

Dans le commerce spécialisé, le secteur du bio se porte bien également. En 2016, les Français ont dépensé 7 milliards d'euros pour s'offrir des produits sains. D'après le cabinet Xerfi, les ventes devraient encore croître et atteindre 9,3 milliards d'euros d'ici 2020. Plutôt alléchant ! Carrefour a ainsi décidé d'ouvrir des Carrefour bio. Auchan s'y essaie aussi : après quelques magasins pilotes Cœur de Nature, le géant a ouvert son premier Auchan Bio fin 2017.

De leur côté, les enseignes historiques comme Biocoop (400 implantations), L'Eau Vive (50 magasins) ou Naturalia (158 boutiques) enregistrent chaque année des performances en hausse. La Vie Claire (230 magasins) ouvre 40 points de vente en moyenne chaque année, et affiche un

4 formules dérivées

D'autres formes de partenariats plus ou moins proches et complémentaires de la franchise existent. Inventaire.

1 LA COMMISSION AFFILIATION
Elle se distingue de la franchise par le fait que le stock reste la propriété du franchiseur appelé commissionnant. L'affilié perçoit une commission sur les ventes réalisées, mais le reste du chiffre d'affaires revient logiquement au commissionnant. Ce dernier reprend les invendus, ce qui réduit les risques financiers du franchisé.

2 LE COMMERCE ASSOCIÉ
Il s'agit de commerçants indépendants, associés au sein de groupements. Ils participent à la gouvernance et à la stratégie selon le principe « un homme, une voix ». Grâce à leur union autour d'une marque et d'une centrale d'achat, ils bénéficient d'une force de frappe importante en termes d'approvisionnement. Selon la Fédération du commerce coopératif et associé (FCA), environ 180 enseignes pratiquent ce modèle : Système U, Les Mousquetaires, Atol, Krys, Intersport, Joué Club, Sport 2000, Monsieur Meuble, etc.

3 LA LICENCE DE MARQUE
Cette fois, le franchiseur met juste à votre disposition les signes de ralliement de son enseigne. A vous d'imaginer la vie qui va avec, sans jamais dénaturer la marque. Sans concept précis à respecter, donc avec une assistance réduite, vous devez être capable de rectifier le tir si nécessaire.

4 LA CONCESSION
La tête de réseau vous attribue une exclusivité territoriale sur laquelle vous êtes le seul à pouvoir distribuer la marque. On trouve ce type de pratique dans la vente de voitures, de cuisine, etc. Bref, dans des réseaux fabriquant eux-mêmes leurs produits.

Tous droits réservés à l'éditeur

chiffre d'affaires en progression continue (221 millions d'euros en 2016 en croissance de 27 %). Les activités traditionnelles, comme le vin ou les chocolats (les Français en consomment 7 kilos par an), font, elles aussi, figure de valeurs sûres. Elles n'assurent pas des marges exceptionnelles aux franchisés, mais elles ont le mérite d'être pérennes et de ne pas subir les effets de mode. A noter d'ailleurs, le retour du caviste Nicolas en franchise.

Les secteurs qui échappent à la concurrence du commerce en ligne maintiennent eux aussi le cap. C'est le cas notamment du bien-être et de la beauté. Les salles de sport (Keep Cool, Giga Feet, l'Orange Bleue) et les boutiques diététiques (Natur House, Diet Plus) continuent à croître. Idem pour les spécialistes de l'automobile (Midas, Speedy, Feu Vert) et de l'habitat (Tryba, Attila, Iso Combles). « Plus qu'un secteur, c'est la notoriété de l'enseigne qui assure la longévité. Jeff de Bruges, Norauto ou Yves Rocher proposent des concepts, certes classiques, mais durables », souligne Laurent Delafontaine. Entre la nouveauté et la tradition, il faut parfois savoir raison garder !

* Enquête Banque Populaire/FFF, 2016.



Pari Le groupe Galeries Lafayette envisage de passer la moitié de son réseau en franchise pour s'implanter dans des villes moyennes.



3 questions à Chantal Zimmer, déléguée générale de la Fédération française de la franchise

Pourquoi la franchise séduit-elle toujours autant de candidats ?
La franchise offre la possibilité à un entrepreneur de changer de voie professionnelle, de secteur d'activité, voire de région ! En effet, 76 %* sont des anciens salariés, qui après une première carrière professionnelle, choisissent de se reconvertir et de se lancer dans un nouveau métier. Ils deviennent ainsi leur propre patron, et ce dans les principaux secteurs de l'économie (immobilier, prêt-à-porter, restauration rapide, services à la personne). Pour se lancer, les motivations le plus souvent citées par les franchisés renvoient à la notion de sécurisation du projet entrepreneurial qu'apporte la franchise, notamment avec le soutien du franchiseur, le savoir-faire transmis et l'ensemble des méthodes commerciales, techniques, logistiques, informatiques testées et expérimentées. Le franchisé bénéfice ainsi de tous les supports nécessaires à l'essor de son activité, en complément de la formation initiale et continue.

Quelles tendances observez-vous dans le recrutement des franchisés ?
Pour se développer, 88 %* des franchiseurs envisagent de créer au moins un point de vente dans les douze mois à venir. De ce fait, le recrutement des candidats, spécifique à chaque secteur et enseigne, est crucial et implique un choix sélectif : 24 %* des candidats sont retenus en moyenne dans le processus de recrutement, sachant que de nombreux salariés des réseaux candidatent pour devenir franchisé.

Quels sont les prochains chantiers de la FFF ?
La FFF va poursuivre la promotion et le développement de son modèle entrepreneurial, avec une édition 2018 du salon Franchise Expo Paris que nous souhaitons très dynamique et encore plus internationale ! De plus, la fédération sera toujours très vigilante pour défendre la franchise, en pérennisant notamment ses fondamentaux au niveau national et européen et en assurant la promotion du Code de déontologie de la franchise.

* Enquête Banque Populaire/FFF, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La restauration joue cartes sur table à Franchise Expo Paris



Franchise Expo Paris s'annonce sous les meilleurs auspices avec du 25 au 28 mars plus de 560 exposants attendus (dont plus 480 enseignes), 140 primo-exposants et près de 90 des secteurs représentés. La restauration sera une nouvelle fois en haut de l'affiche, en représentant près de 20% du nombre total des exposants, avec des marques très connues à l'image de Brioche Dorée, Buffalo Grill ou Memphis et des jeunes réseaux comme O'Tacos, Bagel Corner, 231 East Street, Pitaya en pleine phase d'accélération de leur développement.

Les Echos FRANCHISE & COMMERCE ASSOCIÉ En partenariat avec

Pour Franchise Expo Paris et le secteur de la restauration, c'est une longue histoire d'amour. Dans les allées de La Porte de Versailles, les visiteurs vont avoir l'opportunité de représenter les responsables des enseignes qui comptent.

Burgers, bagels tiennent leur rang

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Produit star, le burger est proposé par des spécialistes du secteur comme l'alsacien 231 East Street (groupe Flam's) – qui joue la carte d'un sourcing produits très qualitatif - ou de l'américain Steak'N'Shake, créé en 1934 aux Etats-Unis et présent en France depuis 2012. Les amateurs de viandes, intéressés par le service à table, pourront aussi rencontrer les équipes de Buffalo Grill, Courtepaille, La Boucherie, Memphis ou Poivre Rouge.

Le bagel sera une nouvelle fois bien représenté avec des concepts comme Bagel Corner – « qui veut devenir le leader européen en petites surfaces »- l'alsacien Bagelstein toujours aussi percutant dans sa communication et Bchef, qui propose également une gamme de burgers.

Les nouveaux segments de marché à l'honneur

Reflet fidèle de ce qu'on observe sur le marché, Franchise Expo Paris accueille en son sein la plupart des concepts fast casual (Jour, Dubble), de sandwicherie (Pomme de Pain, PeGast..). A noter cette année, une forte tendance du mono produit, avec notamment la crêpe et plusieurs concepts spécialisés : Ar Poul Gwen, Ar Preti, Framboise, Paye Ta Crêpe, Fête à Crêpe. Egalement en vogue, la frite avec des enseignes comme Frituur, Queen's Ship ou Frite Alors !

La cuisine du monde se remarque surtout autour de deux destinations : l'Asie avec les concepts Pitaya (lauréat des Révélations de la Franchise 2016), Santosha, et les formules autour du wok comme My Wok ou Sushi Wok. Belle représentativité des cuisines originaires de la Méditerranée avec Artespanol, Canas y Tapas (dont le groupe La Boucherie vient de prendre la master-franchise pour la France), Couscous Party. L'Amérique du Sud est aussi fortement représentée avec les enseignes tacos (O'tacos, Tacos Avenue, New School Tacos) et par un jeune concept prometteur comme Nachos Mexican Grill, originaire de Rouen et qui a été nommé aux Révélations de la Franchise 2018.

La boulangerie en force

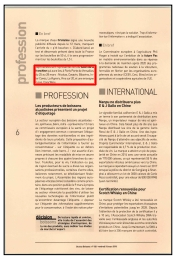
Autres secteurs représentés sur Franchise Expo Paris (16% des exposants), le commerce et la distribution alimentaire. La thématique vin reste à la mode dans les allées de la Porte de Versailles, avec sept cavistes qui proposent de la vente de vin sous toutes ses formes : Nicolas, Cavavin, Bibovino, Inter Caves, La Vignery, Vins sur 20, et une enseigne russe, Easy Wine. Très bien représentés, les concepts de boulangerie (Feuillette, La Mie Câline, les Fournils de France, Ange Boulangerie, Boulangerie Louise…) proposent également de plus en plus des offres de snacking, qui les positionnent également comme des acteurs crédibles en restauration rapide du midi.

Les opportunités de créer sa boite dans le secteur de la restauration ne manquent donc pas. Le visiteur de Franchise Expo Paris a donc l'embarras du choix. Pour optimiser sa venue à la Porte de Versailles , un minimum de préparation en amont s'impose, afin de cibler les 10 ou 15 concepts « coups de cœur » qu'il souhaite rencontrer en priorité.

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 16 MARS 18
Page de l'article : p.6

Sept cavistes sont représentés lors du **Salon de la franchise** qui aura lieu à Paris Porte de Versailles du 25 au 28 mars : Nicolas, Cavavin, Bibovino, Inter Caves, La Vignery, Vins sur 20, et une enseigne russe, Easy Wine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 20/03/2018
Heure : 10:07:35

lejournaldeleco.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Salon international de la Franchise : les grandes tendances 2018



Le plus grand salon international dédié à la Franchise économique se tiendra du 25 au 28 mars, porte de Versailles. Franchise Expo Paris s'annonce sous les meilleurs auspices puisque ce sont plus de 560 exposants qui participeront à ce rendez-vous avec 140 primo-exposants et près de 90 des secteurs représentés. Cette 37e édition accueillera également plus de 150 enseignes venues de l'étranger. Décryptage des tendances et concepts qui ont le vent en poupe dans le domaine de la franchise.

Les 35 000 investisseurs, créateurs d'entreprise et commerçants qui se rendent chaque année à Franchise Expo Paris sont avant tout à la recherche de la bonne idée pour créer leur entreprise ou investir.

« Avec un très large panel d'exposants sur des secteurs très diversifiés et une visibilité internationale, nous nous positionnons en showroom grandeur nature du modèle économique de la franchise au niveau mondial. », estime Sylvie Gaudy, directrice de Franchise Expo Paris.

Le secteur de l'automobile
Les principaux acteurs de l'entretien auto et moto seront présents : Feu Vert, Midas, Norauto, Point S, Roady, Speedy, Doc Biker. Les tendances à retenir : le pare-brise (France pare-Brise et Chrono pare-brise) ainsi que les stations de lavage (Eléphant bleu, Lav'Car).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le segment du vélo électrique sera représenté par Wattitud et Maa Bikes. En France, les chiffres de la Franchise dans ce domaine sont de 7886 entités économiques différentes réunies sur 83 réseaux distincts, représentants 2,58 MD € .

“ Même si de manière générale, l'investissement initial requis dans ce secteur est conséquent, la franchise automobile reste dynamique car avec le phénomène du vieillissement du parc automobile, les consommateurs ont besoin d'entretenir leurs véhicules tout au long de l'année. “

Beauté, santé et remise en forme
D'autres secteurs seront particulièrement bien représentés comme la filière beauté, santé et remise en forme. Avec près de 50 exposants soit +33% par rapport à 2017, ce secteur observe une véritable croissance et sera représenté par les acteurs phares du fitness et des salles de spor t : Fitness Park, L'Orange Bleue, Gigafit, Freeness, Keep Cool…

Lancée il y a plusieurs années, on observe un retour de la tendance de l'Aquabike (1° Eau Fitness MARIMA, un concept venu d'Italie, Aquabecool, Swimcenter…). Inédit cette année, une enseigne hammam/spa prendra place au salon avec Les Bains de Marrakech. 164 réseaux composent ce secteur de la Franchise, avec 7 223 franchisés pour un chiffre d'affaires de 2 MD € .

Commerce et distribution alimentaire
Le commerce et la distribution alimentaire est un secteur qui représente 16% des exposants . Le commerce alimentaire qui regroupe les activités commerciales telles que les cavistes, les chocolatiers et les enseignes de boulangerie (présentes en force cette année). La thématique vin reste une valeur dynamique avec sept cavistes qui proposent de la vente de vin sous toutes ses formes : Nicolas, Cavavin, Bibovino, Inter Caves, La Vignery, Vins sur 20, et une enseigne russe, Easy Wine. Très bien représentés, les concepts de boulangerie (Feuillette, La Mie Câline, les Fournils de France, Ange Boulangerie, Boulangerie Louise…) et les chocolatiers (Jeff de Bruges, De Neuville, Réauté Chocolat, Des Lis Chocolat…) restent également des secteurs très prisés dont les opportunités business ne se démentent pas. Ce secteur représente 182 réseaux distincts, 14 980 franchisés pour 19,10 MD € de chiffre d'affaires.

Quant à la distribution alimentaire , tous les principaux acteurs du secteur ont répondu à l'appel : Auchan, Carrefour, Casino, Système U, Les Mousquetaires. La franchise représente en effet une stratégie de croissance majeure pour les grands groupes alimentaires. 182 réseaux, 14 980 franchisés pour un CA de 19,10 MD € . Côté tendances, le Bio et les enseignes de proximité sont les axes de développement récemment observés.

Mode et équipement de la personne
Avec près de 40 enseignes présentes, la mode et l'équipement de la personne et le 6e secteur du salon (8%). De nouvelles enseignes exposeront : Kaporal, Pataugas, Besson Chaussures, Jennyfer, NAF NAF, Grain de Malice, DDP, LPB Woman, Un Jour Ailleurs, O Bag ainsi que des enseignes internationales d'Italie et d'Espagne. Les tendances de la lingerie (Valège, Simone Pérèle) et enfant (Bébé 9, Orchestra, Kickers, Z, Kidiliz, La Compagnie des Petits) se démarquent cette année. Tout ceci représentant, 358 réseaux, 7 083 franchisés , pour un résultat de 4,10 MD € .

Restauration & hôtellerie
Secteur leader du salon puisqu'il représente près de 20% des exposants, il reste un des plus dynamiques. Cette année, on observe une forte tendance du mono produit – la crêpe notamment avec 5 concepts dédiés : Ar Poul Gwen, Ar Preti, Framboise, Paye Ta Crêpe, Fête à Crêpe. Egalement en vogue, la frite avec des

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

enseignes comme Frituur, Queen's Ship ou Frite Alors ! La cuisine du monde se remarque surtout autour de deux destinations : l'Asie avec les concepts Pitaya, Santosha, My Wok ou Sushi Wok et la Méditerranée avec Artespanol, Canas y Tapas, Couscous Party. L'Amérique du Sud est aussi fortement représentée avec les enseignes tacos (Tacos Avenue, New School Tacos) mais aussi grâce au concept Nachos Mexican Grill, nommé aux Révélations de la Franchise, le concours qui distingue les jeunes réseaux dont les concepts distribution ou services sont les plus performants ou innovants du marché.

Les chiffres Franchise de la restauration rapide : 200 réseaux, 5 169 franchisés, un CA de 4,54 MD €
Les chiffres Franchise de la restauration à thème : 97 réseaux, 1 425 franchisés, un CA de 1,59 MD €
Les chiffres Franchise de l'hôtellerie : 30 réseaux, 1 936 franchisés, un CA de1 ,59 MD €

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 26/03/2018
Heure : 07:01:39
Journaliste : Valérie Froger

lentreprise.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Les géants du commerce jouent la franchise



Le groupe Fnac-Darty prévoit d'ouvrir 200 magasins en franchise.

Carrefour, Fnac-Darty, Galeries Lafayette... Les enseignes de la distribution recourent de plus en plus à la franchise.

Concert de klaxons, barrages filtrants, blocages, pétitions... Depuis février, les salariés de Carrefour manifestent leur mécontentement aux quatre coins de la France. Ils réagissent au "plan de transformation" dévoilé le 23 janvier par le PDG, Alexandre Bompard . L'annonce de la suppression de 2400 postes a attisé la colère. Mais pas seulement. La fermeture de 273 Carrefour City-Contact et le passage en franchise de plusieurs points de vente, dont cinq hypermarchés en région, ont fait bondir le personnel et les syndicats. Le bras de fer ne fait sans doute que commencer. La CFDT estime que 30 à 40 hypermarchés pourraient eux aussi basculer en franchise. Une petite révolution : jusqu'à présent, le géant de la distribution exploitait en propre ses grandes surfaces en plaçant à leur tête un dirigeant salarié, tous les employés du site étant aussi salariés du groupe.

Rien de vraiment surprenant pourtant à ce changement de cap ! Le groupe Carrefour est depuis longtemps adepte de la franchise avec ses petits magasins : Carrefour Express, Carrefour Bio, Huit à Huit, Proxi ... Il ne fait qu'appliquer une recette qui marche, et rejoint ainsi plusieurs autres grands noms de la distribution. Fnac-Darty, Picard, les Galeries Lafayette, Nicolas ont eux aussi choisi ce mode d'exploitation, délaissant leur modèle historique de développement en propre. Nicolas prévoit ainsi d'ouvrir 150 magasins franchisés d'ici à 2020 - le caviste en compte seulement 14 aujourd'hui. Les Galeries Lafayette ont pour leur part annoncé en février la mise en franchise de 22 de leurs 55 magasins. Quant au groupe Fnac Darty, déjà fort de 57 ouvertures de magasins franchisés en 2017, il a décidé de passer à la vitesse supérieure. En décembre dernier, lors de la présentation du plan d'orientation "Confiance +", Enrique Martinez, le directeur général, a annoncé l 'ouverture prochaine de 200 points de vente en franchise , pas moins ! A terme, presque la moitié du parc commercial sera exploité non plus en direct mais par des commerçants indépendants.

Exister localement

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Quelle mouche a donc piqué tous ces grands groupes ? Pour Sylvain Bartolomeu, consultant au cabinet Franchise Management, la réponse est claire : "C'est un moyen de se développer plus vite et partout en France, de gagner en compétitivité grâce à l'implication des franchisés et de faire des économies d'échelle". Ses propos sont confirmés par les principaux intéressés. Les 22 Galeries Lafayette concernées par le projet (l'opération sera finalisée au second semestre après la consultation des instances représentatives du personnel) sont implantées en province, dans des villes moyennes, à Agen, Amiens, Beauvais, Lorient, Dax, Cannes, Libourne.... "Nous franchisons les petits magasins pour les rendre plus agiles et leur redonner une dynamique commerciale. Cette nouvelle organisation va nous permettre de conserver un maillage territorial fort" explique Olivier Bron, directeur des opérations aux Galeries Lafayette et au BHV Marais. Fnac-Darty en est également convaincu : dans ces agglomérations au potentiel limité, les magasins seront mieux gérés par des indépendants. "Les franchisés connaissent bien le tissu local et leur zone de chalandise. Ils sont en contact direct avec la population, savent où se trouvent les bons emplacements, sont au plus près des attentes des clients. Ce sont des partenaires performants et réactifs", décrypte Dominique Dubald, directeur franchise et partenariat chez Fnac-Darty. Et pour cause ! Les franchisés sont des chefs d'entreprise, ils ont à coeur de développer leur affaire. Les résultats parlent d'eux-mêmes : ils génèrent un chiffre d'affaires supérieur de 30 % en moyenne à celui d'un gérant salarié pour un point de vente de taille identique. Ce qui, par ricochet, profite à l'ensemble du réseau...

Partager les coûts

Cet engouement général pour la franchise traduit cependant d'autres réalités, moins avouables. "Parmi tous ces exemples récents, il faut distinguer les stratégies offensives et les stratégies défensives " alerte Sylvain Bartolomeu. Dans le cas de Darty et de Fnac, la franchise sert de levier de développement : le groupe va recruter des candidats chargés d'ouvrir de nouveaux points de vente en province. Pour Carrefour et les Galeries Lafayette, il s'agit plutôt d'éviter de fermer des établissements en perte de vitesse. Car sur le marché tendu de la distribution, confronté à la concurrence impitoyable du commerce en ligne et à la déferlante Amazon - le géant américain envisagerait même d'ouvrir des magasins dans l'Hexagone -, les enseignes traditionnelles peinent. Plus fragiles, moins rentables, elles ont du mal à financer les magasins sur leurs propres deniers. "La franchise leur permet de continuer à s'étendre sans trop puiser dans leurs capitaux puisque ce sont les franchisés qui financent en partie leur installation", indique Laurent Delafontaine du cabinet Axe Réseaux. Malin ! L'effort financier lié au maillage des points de vente est ainsi partagé et les enseignes peuvent se concentrer sur des investissements plus stratégiques dans le digital, la R&D ou le marketing.

Apprendre le métier de franchiseur

La franchise est donc stratégique, si ce n'est salutaire. Mais les géants du commerce sauront-ils endosser leur nouveau rôle de franchiseur ? "On ne gère pas des salariés comme on gère des franchisés. Les distributeurs vont devoir apprendre à parler à des chefs d'entreprise, et mettre en place une culture de patrons à patrons", souligne Sylvain Bartolomeu. La transformation est pour certains sur les rails. "Nous sommes en train de nous structurer en interne, avec une équipe dédiée de 40 personnes, qui peuvent s'appuyer sur la puissance du groupe. Le succès de nos franchisés participe à notre réussite", reconnaît Dominique Dubald du groupe Fnac Darty. Les Galeries Lafayette ont elles aussi conscience de ce nouveau challenge. "Nous sommes pleinement engagés auprès de nos magasins franchisés : ils bénéficient d'un accompagnement, tant en termes de formation que de suivi", détaille pour sa part Olivier Bron. Un bon point. Reste à savoir comment ce nouveau modèle de distribution à deux vitesses résistera aux assauts de l'ogre Amazon...

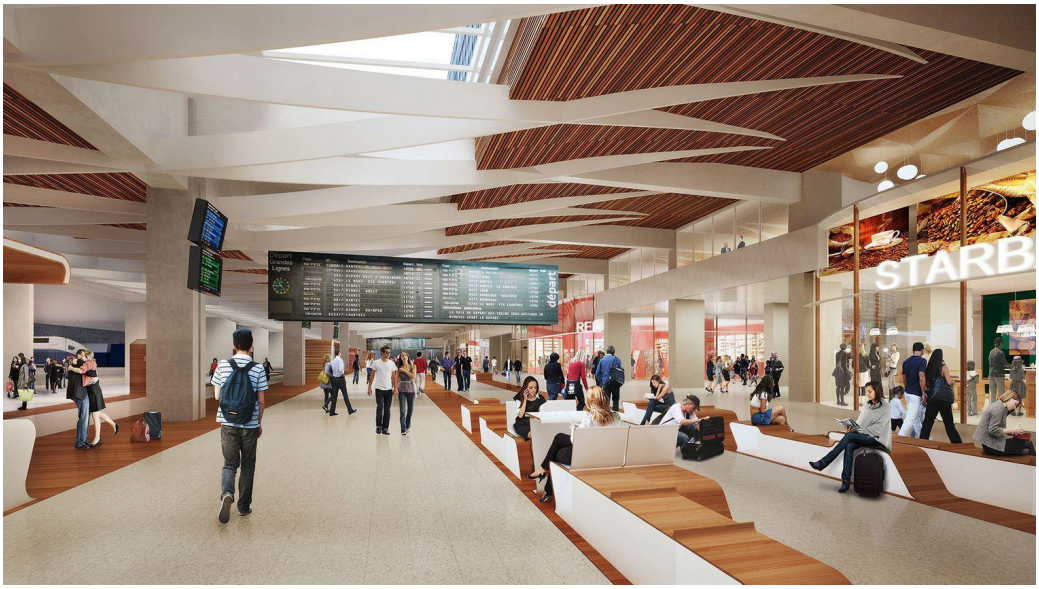
Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 26/03/2018
Heure : 11:04:46
Journaliste : Valérie Froger

lentreprise.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Franchise: un marché en ébullition



Les plans de rénovation des gares, lancées par la SNCF à Paris (ici, à Montparnasse) représentent une aubaine pour les réseaux en quête de visibilité.

SDP

A la veille de l'ouverture de Franchise Expo, à Paris, enquête sur un modèle qui séduit mais doit s'adapter en permanence.
D'année en année, le secteur de la franchise poursuit son expansion, comme en témoigne l'attrait pour le salon Franchise Expo Paris qui ouvre dimanche 25 mars. La franchise confirme sa vitalité dans une conjoncture certes meilleure, mais toujours difficile. L'effet réseau -"ensemble on est plus fort"- n'est pas étranger à cet élan durable et profite autant aux franchiseurs qu'aux franchisés . Les premiers y trouvent un moyen rapide de se développer, les seconds une solution clé en main pour entreprendre à moindre risque. Avec ce mode d'exploitation gagnant-gagnant, chacun y trouve son compte.

Un business model attirant
Forte de ses avantages, la franchise séduit et attire. Tous les ans, elle fait des émules auprès d'entrepreneurs qui ambitionnent de bâtir un réseau autour d'un nouveau concept . Les entrants sont nombreux à s'y essayer. Parmi les tout derniers postulants: Canibest (éducation canine), Bricks for Kidz (aire de jeux), Onze (crêperie), As de Pic (traitement des nuisibles), la Laiterie Gilbert (fromagerie) ou la Frituur (friterie). La grande nouveauté vient cependant des acteurs traditionnels qui choisissent la franchise pour se développer. Le groupe Fnac Darty, Picard, Carrefour et dernièrement les Galeries Lafayette ont pris ce virage. Désireux d'implanter leurs magasins dans des villes plus petites, ces grands groupes ont décidé de confier les rênes de leurs magasins à des commerçants indépendants. Malin! La franchise leur permet en effet d'occuper le terrain, de "mailler" le territoire et de sauvegarder les bastions les plus forts. Ils peuvent s'étendre sans trop puiser dans leurs capitaux propres puisque ce sont les franchisés qui financent en partie leur ouverture. Un levier de développement, presque un salut, pour ces grands noms qui peinent sur leurs marchés et qui doivent

Tous droits réservés à l'éditeur

contrer coûte que coûte la déferlante Amazon. En décembre dernier, à l'occasion de la présentation de son plan d'orientation, le groupe Fnac Darty a ainsi annoncé l'ouverture de 200 points de vente en franchise . Quant à Picard, dont le rythme est moins soutenu, il table sur 15 à 20 nouvelles adresses chaque année.

Cette guerre de positions, pour les nouveaux comme pour les réseaux plus anciens, est cependant exigeante. Certaines enseignes s'y cassent d'ailleurs le nez. Trop gourmandes, pas assez solides financièrement, elles doivent faire des choix, quitte à... se vendre. La Pataterie, confrontée à une crise de croissance et à un développement débridé (32 restaurants en 2008, plus de 200 en 2014) a été totalement reprise en 2017 par les sociétés d'investissements Verdoso et Smamtholding . Son avenir reste à écrire. "Vont-ils relancer, arrêter, se recentrer sur leur métier historique? Il est encore trop tôt pour le dire", analyse Samuel Burner de l' Observatoire de la franchise . Et d'ajouter: "Le secteur de la restauration se structure et se concentre avec des rachats et des rapprochements. L'activité est très capitalistique: les enseignes ont besoin de fonds." Elles vont donc les chercher, auprès d'investisseurs ou d'industriels du secteur. Buffalo Grill a ainsi été repris par le fonds britannique TDR Capital, la chaîne Hippopotamus par Groupe Flo et Big Fernand (Burger) par le fonds anglais BlueGem. Cela ne signifie pas que toutes ces enseignes vont stopper leur développement, mais juste qu'elles n'ont pas les ressources suffisantes pour assurer leur expansion. "Nous avions besoin de moyens pour nous développer à l'international", a expliqué dans la presse Steve Burggraf, le fondateur de Big Fernand qui n'abandonne pas son déploiement en franchise. La chaîne de burgers premium table sur 80 restaurants en France à moyen terme, en s'attaquant notamment aux gares et aux aéroports.

Les gares, nouvel eldorado

La recherche d'emplacements est une quête permanente des réseaux pour poursuivre leur expansion. Selon l'enquête annuelle sur la franchise*, les franchiseurs envisagent d'ouvrir en moyenne neuf points de vente sur les douze prochains mois . Si les implantations en centre-ville ou en périphérie restent une priorité, les enseignes s'intéressent de près à des localisations plus stratégiques, notamment les gares. Les plans de rénovation lancés par la SNCF à Paris (Montparnasse, Saint-Lazare, gare du Nord) et en province (Toulouse, Marseille...) tombent à pic pour les réseaux. "Ce sont de vrais relais de croissance, avec des flux élevés et une énorme visibilité", analyse Laurent Delafontaine, associé au sein du cabinet Axe Réseaux. A la gare Montparnasse, en travaux jusqu'en 2020, les 19000 mètres carrés de surfaces commerciales prévues pourront accueillir une centaine de boutiques. D'après le portail Snacking.fr, Brioche Dorée mais aussi Exki, PeGast, Bon App' (Carrefour) et la Fabrique à Cookies sont sur les rangs. "Les loyers seront très chers, prévient Samuel Burner. Seuls les réseaux avec des reins solides pourront s'y implanter durablement."

La boulangerie en forme

Malgré leur proactivité et leur anticipation, toutes les enseignes sont confrontées au yo-yo de la consommation des ménages qui arbitrent en permanence dans leur budget. Les achats en habillement, en biens d'équipement et en alimentation ne cessent de diminuer: - 5,3 % en fin d'année dernière pour le textile d'après l'Insee. De quoi fragiliser même les plus gros acteurs. Le groupe Vivarte a ainsi mis en vente en 2017 plusieurs de ses enseignes (André, Caroll, Naf Naf) et a fermé une centaine d'unités La Halle . Même sort tragique pour le spécialiste du prêt-à-porter féminin Sinéquanone, placé en redressement judiciaire.

Heureusement, certains secteurs s'en tirent mieux, et offrent des perspectives plus stables. C'est le cas de la restauration rapide, qui a connu une belle embellie en 2017 avec une croissance de la fréquentation des restaurants de l'ordre de 62 millions de visites (source NPD Group). Les réseaux de burgers (213 East Street, Roadside, King Marcel), de cuisine exotique (Pitaya, Little Warung, O Tacos) et de "fast good" (Nostrum, Jour, Boco, Bagel Corner) poursuivent leur expansion à côté de mastodontes tels que La Mie Câline, le Fournil de Pierre ou La Croissanterie. "Même s'il faut se méfier des effets de mode, la restauration reste et restera toujours une valeur sûre en franchise" , assure Samuel Burner. A noter d'ailleurs sur ce segment,

Tous droits réservés à l'éditeur

la bonne santé des réseaux de boulangeries comme Boréa, Ange, Marie Blachère ou Louise. Bien que la consommation de pain ait baissé en France (120 grammes par personne par jour contre 350 en 1950), ces enseignes font preuve d'un vrai dynamisme, notamment grâce à leurs offres de snacking.

Effets de mode

Dans le commerce spécialisé, le secteur du bio se porte bien également. En 2016, les Français ont dépensé 7 milliards d'euros pour s'offrir des produits sains . D'après le cabinet Xerfi, les ventes devraient encore croître et atteindre 9,3 milliards d'euros d'ici 2020. Plutôt alléchant! Carrefour a ainsi décidé d'ouvrir des Carrefour bio. Auchan s'y essaie aussi: après quelques magasins pilotes Coeur de Nature, le géant a ouvert son premier Auchan Bio fin 2017.

De leur côté, les enseignes historiques comme Biocoop (400 implantations), L'Eau Vive (50 magasins) ou Naturalia (158 boutiques) enregistrent chaque année des performances en hausse. La Vie Claire (230 magasins) ouvre 40 points de vente en moyenne chaque année, et affiche un chiffre d'affaires en progression continue (221 millions d'euros en 2016 en croissance de 27%). Les activités traditionnelles, comme le vin ou les chocolats (les Français en consomment 7 kilos par an), font, elles aussi, figure de valeurs sûres. Elles n'assurent pas des marges exceptionnelles aux franchisés, mais elles ont le mérite d'être pérennes et de ne pas subir les effets de mode. A noter d'ailleurs, le retour du caviste Nicolas en franchise.

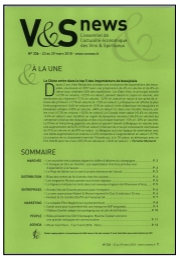
Les secteurs qui échappent à la concurrence du commerce en ligne maintiennent eux aussi le cap. C'est le cas notamment du bien-être et de la beauté. Les salles de sport (Keep Cool, Giga Feet, l'Orange Bleue) et les boutiques diététiques (Natur House, Diet Plus) continuent à croître. Idem pour les spécialistes de l'automobile (Midas, Speedy, Feu Vert) et de l'habitat (Tryba, Attila, Iso Combles). "Plus qu'un secteur, c'est la notoriété de l'enseigne qui assure la longévité. Jeff de Bruges, Norauto ou Yves Rocher proposent des concepts, certes classiques, mais durables", souligne Laurent Delafontaine. Entre la nouveauté et la tradition, il faut parfois savoir raison garder!

** Enquête Banque Populaire/FFF, 2016.*

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 23/29 MARS 18
Page de l'article : p.5
Journaliste : T.G.

Nicolas, Cavavin, Inter Caves et La Vignery au salon de la franchise FRANCE

Franchise Expo Paris, le salon de la franchise, qui se déroulera du 25 au 28 mars 2018 à Paris (Porte de Versailles), verra une concentration d'enseignes de cavistes, preuve du dynamisme de ce secteur. Ainsi, entre 2011 et 2017, le nombre de cavistes répertoriés sous le code NAF 4725Z a bondi de 16%, soit près de 1 000 unités de plus en six ans, pour atteindre le nombre de 6 868 entreprises. Ceci avec un taux de défaillance parmi les plus faibles de tous les commerces de bouche (1,6% en 2016 contre 3,3% pour les boulangeries-pâtisseries). ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

https://www.observatoiredelafranchise.fr/indiscretions-actualite/NICOLAS-l-enseigne-nicolas-poursuit-le-developpement-de-son-reseau-64715.htm

L’enseigne Nicolas poursuit le développement de son réseau

- le 15 mars 2018 | Franchise commerce

Leader de la distribution de vins en France, **Nicolas** ambitionne de poursuivre son expansion et de renforcer son réseau de franchise avec l’objectif d'atteindre 150 franchisés d’ici 2020. L’enseigne exposera au salon Franchise Expo Paris 2018 afin de rencontrer ses futurs partenaires franchisés.

Pourquoi intégrer la franchise Nicolas ?

L’enseigne Nicolas qui compte plus de 500 magasins, dont 14 en franchise, propose 1 500 références de vins pour faire de chaque occasion de dégustation un moment particulier de plaisir et de convivialité.
L’enseigne souhaite recruter des personnes (commerçants, cadres, investisseurs…) qui cherchent à se reconvertir en lançant leur propre projet tout en évoluant au sein du premier réseau de cavistes en France. Elle sera donc à l'écoute de ses candidats du 25 au 28 mars à Franchise Expo Paris au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, sur le stand T51-S52.
Lors de cet événement, plus de 35 000 investisseurs, créateurs d’entreprise et commerçants auront l'opportunité d'être mis en contact avec les dirigeants de 4près de 500 réseaux français et internationaux.

En plus d’une forte notoriété, l’enseigne offre à ses franchisés une assistance et un accompagnement de qualité afin de leur donner les moyens de réussir leur projet. Ils bénéficient également d'une formation de quatresemaines avant l'ouverture.

Cliquez ici et entrée gratuitement au salon

Patrick Rucart observatoiredelafranchise.fr



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

COLLECTIONNEUR & CHINEUR
Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines





Date : 02 MARS 18
Page de l'article : p.20-24

TOUTES NOS trouvailles

Ces objets et documents ont été photographiés dans des bourses d'échanges, vide-greniers, brocantes, foires et salons. Les indications de prix, fournies par les vendeurs, ne peuvent être assimilées à une cote.

Reportages : **Patrick Broquet, Claude Franck, Bernard François, Martine Hermann, Jean-Pierre Hossann, Sébastien Morand, Marc Noël, Christophe Routier** et **Léo Sanchez.**



▲ **5 € pièce**

Figurines Lego
issues de la première série Minifig de 2010. De gauche à droite : la Cheerleader, le Robot, Super Wrestler et Caverman. H. 4,2 cm. État neuf.

▼ **2 €**

Special Strange
N° 33 de cette revue trimestrielle de bande dessinée contenant deux épisodes des *X-Men*, un de *Spider-Man* et un de *La Chose*. Les deux épisodes des *X-Men* contiennent la fin de la saga *Dark Phoenix* avec la mort de cette dernière. Éditions Lug. Août 1983.





▲ **15 €**

Lunettes de pêcheur
équipées de verres polarisants (anti-reflets) et de petits pare-soleil, à monture en laiton et plastique. L. 13 cm. Années 1960.

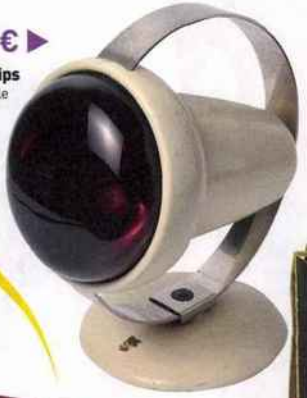
0,50 € ▶

Porte-clés
publicitaire en plastique pour les produits d'entretien pour carrelages Sympasol. Bon état.



45 € ▶

Lampe Philips
modèle Inphrafil avec ampoule infrarouge chauffante, conçue pour un usage thérapeutique. Fabrication en tôle peinte et aluminium anodisé. H. 24 cm. En état de fonctionnement.





◀ **80 €**

Ours
sur tricycle à mécanisme à clé, signé Pintel. Années 1950. H. 19 cm. Bon état.

VU SUR LE WEB

46 €

Pichet de bistrot
en céramique, de marque Pichet Royal. Ouverture ovale. Années 1960. H. 14 cm. Parfait état. *Vu en vente sur Selency.*





60 € ▶

Dînette
en plastique, modèle Chantilly, du fabricant français GéGé. Réf. 20102. Années 1950. Dim. boîte 26 x 22 x 8 cm. État neuf.

Tous droits réservés à l'éditeur

ZOOM

BON ANNIVERSAIRE ! Le duo comique Laurel et Hardy, constitué en 1927, a produit plus de cent films en 25 ans. Il connaît, dès 1930, en Grande-Bretagne, une première adaptation en bande dessinée. En 1934, une autre version apparaît en France. Au cours des années 1960, une série animée télévisée de Larry Harmon pour Hanna-Barbera, qui donne lieu à une nouvelle adaptation dessinée, relance les personnages. La moitié des épisodes est diffusée en France en 1974. Delacoste, créée en 1840, reprise par le Jouet Français en 1977 et rachetée par Vulli en 1981, produit alors ces deux pouet pouet en vinyle.



100 € les deux

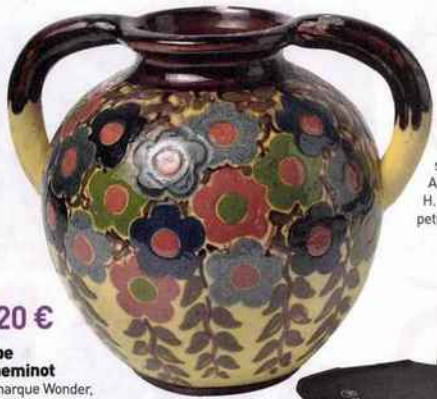
Figurines

en vinyle creux, dits pouet pouet, de Laurel et Hardy, réalisés en 1974. Non munis d'un sifflet ; les chapeaux se soulèvent lorsqu'on les presse. Vendus, selon les pays, en sachets plastiques individuels ou en boîte fenêtre par deux. H. 18 cm.



◀ 20 €

Lampe de cheminot
de la marque Wonder, modèle Tifon, en aluminium peint et globe en plastique. Elle fonctionnait à piles. Années 1940-1950. H. 24 cm.



◀ 25 €

Vase
en terre cuite vernissée, signé R. Nicole. Années 1930. H. 18 cm. Quelques petits éclats.



▲ 55 €

Téléphone portable
Motorola Micro-Tac 5200 de 1994, avec chargeur et deux batteries dont une double. L. 15 cm. En état de fonctionnement.



◀ 5 €

Scooter sous-marin
Shark Scout des chasseurs de requin. Création Lego System de 1995 (réf. 6115) dans l'univers Aquazone. L. 7,5 cm. État neuf.



◀ 12 €

Cadre-photo
publicitaire Martini en forme de glaçon, avec sa boîte d'origine. Il permet de positionner six photos à l'intérieur du cube en plexiglas. Fabrication BAC dans les années 1960. Dim. 4 x 4 cm.

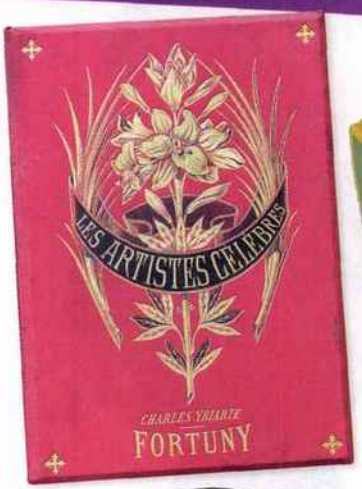


30 € ▶

Mikifex
Souris animée en feutrine à système à clé, réalisée par le fabricant allemand Schuco. Réf. 922. Années 1960. L. 8 cm. État neuf, en boîte.

Tous droits réservés à l'éditeur

TOUTES NOS trouvailles



◀ 20 €

Cartonnage
Les artistes célèbres-Fortuny par Charles Yriarte (1832-1898), in-16, vers 1880.



▲ 80 €

Voiture en tôle
à système à clé, du fabricant français Gem. Années 1950. L. 12,5 cm. Bon état.



35 € ▶

Lampe de chevet
pliante faisant office de réveil, de la marque Klervox, modèle 5500. Affichage digital de l'heure ; deux intensités lumineuses pour la lampe. Années 1980. Dim. 14 x 11 cm.





5 € ▶

Pièce
"1 euro de Tourlaville". Sur l'avers figure une femme et un taureau sur fond de carte de l'Europe ; au revers, les armoiries de Tourlaville, commune de la Manche. Datée de mai 1998. Diam. 3,2 cm. Bel état.



8 € ▶

Figurine western
"Le combat" du fabricant Starlux, issue de sa série Luxe. Réf. 2838. Réalisation en plastique peint de la fin des années 1950. Parfait état.



▲ 15 €

Carte-photo
représentant un producteur de vignoble du Médoc (Gironde) et ses ouvriers. Début du 20e siècle.

▲ 1 €

Jeu de 7 familles
de la série *Les aventures de Marc et Julie* (ici, Les transports). Illustrations de Jean Pol. Création belge Cartamundi. Format 5,6 x 8,7 cm. Bon état.



1 € ▶

Verre à moutarde
Amora illustré de Babar d'après Laurent de Brunhoff. 1999. H. 9,8 cm. Bon état.



2 € ▶

Mignonnette
de Punch des Îles, ayant reçu le Diplôme d'honneur de la Foire de Saint-Denis de la Réunion, en 1958. 40° d'alcool. Contenance 3 cl. H. 10 cm.

VU SUR LE WEB

20 €

Fort Randall
Playmobil des années 1980 avec chevaux. Incomplet.
Vu en vente sur Leboncoin.



Tous droits réservés à l'éditeur



75 € ▶

Verres de montres
en plexiglas, de différents formats et diamètres, de marques Tena, Robur, Verlux... en sachets papier, dans un coffret en bois (dim. 50 x 30 cm). Environ 200 pièces. Années 1960.



◀ 15 €

Figurine
Spider-Man Projectors avec projecteur d'images situé sur la poitrine, fabriqué par Toy Biz sous licence Marvel. Fonctionne avec deux piles AAA. 1994. H. 18 cm.



◀ 25 €

Lettre
ayant voyagé par avion, en 1937, via l'Aéromaritime Air France Congo-Sénégal-Maroc, oblitérée au départ de Douala, au Cameroun. Format 15 x 10 cm.



▲ 12 €

Boîte à cigarettes
en marqueterie. Fabrication du milieu du 20e siècle, provenant d'Afrique du Nord. Dim. 17 x 11 cm.



50 € ▶

Appareil photo
24x36 Minolta AL-F de 1968, à objectif fixe 38 mm f 1:2,7 avec mise au point télémétrique, cellule et griffe flash. L.13 cm.



▲ 15 €

Pot à moutarde
Amieux frères en faïence, du début du 20e siècle. H. 10 cm.

ZOOM

L'ASSOCIATION FRANCE-URSS Jean Effel, à l'image de nombreuses personnalités du monde intellectuel, artistique et politique, était membre de France-URSS qu'il avait rejoint dès sa création, en octobre 1944.
Cette association, dont la seule ambition était *"de travailler à maintenir la traditionnelle amitié franco-soviétique en dehors des groupements politiques"*, réunissait des célébrités du moment : Louis Aragon, Paul Eluard, Joliot-Curie, François Mauriac... Jean Effel illustrera de nombreux documents et affiches au profit de l'association.
Basée à Paris, elle était aussi représentée dans de nombreuses villes de province. Très active, elle éditait des publications dont le mensuel *France-URSS*, organisait des voyages touristiques et professionnels à destination de l'URSS, et recevait touristes et délégations soviétiques en France.
Ses actions étaient aussi culturelles. L'association donnait des cours du soir de russe et organisait des expositions et des projections de films afin de faire connaître la culture soviétique.
Ses activités perdurèrent jusqu'en décembre 1991. Entre-temps, l'association aura favorisé le jumelage d'une soixantaine de villes françaises et soviétiques.



2 €

Badge
en métal plastifié de l'association France-URSS. Création Arthus-Bertrand des années 1970, illustrée par Jean Effel. Diam. 3,8 cm. État d'usage.

Tous droits réservés à l'éditeur

TOUTES NOS trouvailles

VU SUR LE WEB

50 €
Travailleuse
en rotin et osier des années 1970. Le "sac" en tissu se ferme sur le dessus par un cordon. H. 41 cm ; diam. 37 cm. Dans son jus. *Vue en vente sur Selency.*



▲ 15 €
Boîte de Lego
Référence 510 de 1965, contenant 52 pièces. Dim. boîte 6 x 8,5 x 3 cm. Très bon état.



▼ 5 €
Tortue
en verre moulé. Origine non identifiée. L. 18 cm. Parfait état.



▲ 15 €
Balai à franges
N° 6 de la marque O'Cedar, dans sa boîte en tôle d'origine. Années 1960. Diam. 16 cm. État neuf.



▲ 4 €
Buggy Bugs Bunny
Petite voiture en métal contenant une mini-figurine du célèbre lapin de dessin animé, fabriquée par Corgi. 1979. L. 6,5 cm.



◀ 30 €
Publicité
pour les vins Nicolas *extraite d'un magazine*, illustrée par Raymond Peynet. Années 1960. Format 24 x 30 cm.

75 € ▶
Sheriff Man
Jouet japonais à système à clé, signé Alps-Joja. Années 1960. H. 16 cm. État neuf, en boîte.





▲ 25 €
Ustensiles
de préparateur en pharmacie en métal nickelé et bois naturel. Milieu du 20e siècle. L. 25 et 32 cm.



▲ 5 €
Porte-clés
Playmobil diffusé en série limitée en 1998.



◀ 45 €
Minitel 1 Dialogue
de 1986, fabriqué par La Radiotechnique Industrielle et Commerciale. Dim. 27 x 40 cm, H. 23 cm. Fonctionne, plastique un peu jauni.

Tous droits réservés à l'éditeur

TELE 7 JOURS JEUX
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 111234





Date : AVRIL/MAI 18
Page de l'article : p.46
Journaliste : Manon Wild

À VOS MARQUES

DANS SES BOUTIQUES, TOUS LES CRUS DE L'HEXAGONE...

NICOLAS

MET LA FRANCE EN BOUTEILLES

Parti d'une idée innovante et de trois fois rien, Nicolas est devenu un géant incontournable de la distribution de vins dans toute la France, et ailleurs. *Par Manon Wild*

LOUIS FAIT SA RÉVOLUTION

1822. La France est redevenue une monarchie sous le règne de Louis XVIII. On déguste alors le vin principalement dans les tavernes, à moins de se le procurer en fût. Mais c'est un autre Louis, Nicolas de son patronyme, petit commerçant parisien, qui révolutionne ces habitudes en vendant du vin déjà embouteillé dans sa boutique de la rue Sainte-Anne, dans le IIe arrondissement. Dix-huit ans plus tard, Louis Nicolas propose un service de livraison à domicile dans la capitale, par triporteur. Le succès est au rendez-vous : au début du XXe siècle, Nicolas compte déjà 42 boutiques à Paris.

LA STAR NECTAR

Un siècle après sa création, la marque a ouvert 275 boutiques et Étienne Nicolas, qui tient désormais les rênes de l'entreprise familiale, joue un rôle décisif dans sa notoriété en développant la publicité, grâce notamment à la réalisation d'affiches confiée au dessinateur Dransy. Ce dernier va donner naissance à un personnage récurrent qui représentera la marque : Nectar, un livreur à casquette et moustache, dont l'allure est inspirée d'un véritable livreur de l'enseigne !

AU FRAIS ET ON THE ROCKS !

Jusqu'à aujourd'hui, Nicolas n'a cessé de grandir en multipliant ses boutiques en France métropolitaine, dans les DOM et à l'étranger, et en proposant de nouveaux services : vin au frais, glaçons, vente en ligne... Le rachat en 1984 par le groupe Rémy Martin, puis par Castel, en 1988, n'a pas changé la ligne jusque-là suivie par les descendants du fondateur.

ICI, ON DÉGUSTE

Avant d'entrer au catalogue, chaque boisson vendue chez Nicolas a d'abord dû passer le barrage de la dégustation. Dans le grand laboratoire de Thiais, en région parisienne, les œnologues maison dégustent tous les candidats à l'installation en rayons. Spiritueux et vins régionaux n'échappent pas à la règle !

ÇA COULE À FLOTS !

- **50 millions de bouteilles vendues chaque année.**
- **510 magasins sont répartis sur tout le territoire français, y compris dans les DOM.**
- **38 boutiques à l'étranger.**
- **18 000 échantillons sont testés chaque année.**
- **1 200 références nationales sont inscrites au catalogue.**
- **765 cavistes assurent la vente et le conseil.**
- **300 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2016.**





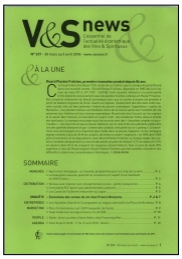
EN NOM PROPRE

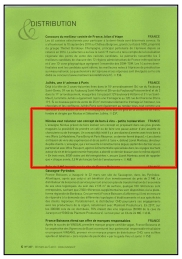
Depuis 1995, la marque propose ses propres collections de vins, dont les assemblages sont réalisés par les œnologues maison. « Les Petites Récoltes » furent la première gamme du genre : des assemblages de vins de pays aux saveurs fruitées. Aujourd'hui, Nicolas propose aussi « Les Grumes », des vins de France plus ronds que les précédents, une gamme de vins « Étienne Nicolas », mais aussi ses propres assemblages de champagnes.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 30 MARS/05 AVRIL 18
Page de l'article : p.4
Journaliste : H.B.

Nicolas veut relancer son concept de bars à vins - petite restauration FRANCE

L'enseigne Nicolas prévoit de faire évoluer son concept en proposant dans ses plus grands magasins la possibilité de prendre un café ou de faire une pause autour d'une assiette de charcuterie ou de fromages. Un concept déjà initié il y a une dizaine d'années avec trois bars à vins (Paris La Madeleine, Paris Bercy et Paris Réaumur, ce dernier fermé depuis). « *Les clients ont besoin de vivre des expériences et de se sentir à l'aise* », défend Lionel Manteau, directeur du pôle clients. L'enseigne, qui s'est ouverte à l'œnotourisme depuis septembre dernier via un partenariat avec Wine Passport, agence événementielle spécialisée dans les voyages tournant autour du vin et de la gastronomie française, a abordé ce dernier dossier avec le même objectif. « *En trois mois, 8000 visites ont été enregistrées* », assure Lionel Manteau avant de rappeler que « *chaque année, 3,5 M de français font de l'œnotourisme* ». ***H.B.***

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Alfred Latour et les vins Nicolas



Alfred Latour, Le Livreur Nectar (1961, 60 x 40 cm). Projet d'affiche pour Nicolas. © Fondation Alfred Latour, tous droits réservés.

La saison Alfred Latour (1888-1964) qui ouvre aujourd'hui en pays d'Arles porte trois regards différents sur l'œuvre de celui qui, formé aux Arts décoratifs au début du XXe siècle et membre de l'Union des artistes modernes (UAM) fondée en 1929 par Robert Mallet-Stevens, fut un peintre, un graveur, mais aussi un photographe, un affichiste et plus encore. Parmi les apports de cet artiste pluridisciplinaire dont les œuvres sont aujourd'hui visibles, entre autres, au Centre Pompidou, au *British Museum* ou encore au *Philadelphia*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Museum of Art, sa contribution au renouveau de la publicité en France et en Europe s'exprimera notamment au fil d'une longue collaboration avec la maison de vins Nicolas.

Doté d'un *« vocabulaire artistique qui lui permet d'aborder avec aisance tant le graphisme et le design de mode que la publicité et la photographie »*, Alfred Latour se voit d'abord confier la typographie et la mise en page du luxueux *Catalogue des grand vins fins* qu'Etienne Nicolas édite chaque année depuis 1928 et fait illustrer par des peintres tels que Kees van Dongen, Raoul Dufy ou Bernard Buffet. Bientôt, il sera également en charge des affiches, puis de tout ce qui relevait de la communication de la maison Nicolas, participant à son image durant trente ans. L'exposition visible à l'Espace Van Gogh aborde ce travail pendant que les deux autres présentent l'œuvre photographique d'Alfred Latour, découverte en 2016.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

http://www.leparisien.fr/val-de-marne-94/a-thiais-l-entreprise-nicolas-produira-son-miel-27-03-2018-7631949.php

A Thiais, l'entreprise Nicolas produira son miel

>Île-de-France & Oise>Val-de-Marne|F.D.|27 mars 2018, 17h04|0



Thiais, mardi. Jimena est l'une des apicultrices d'Apiterra. C'est elle qui va s'occuper des abeilles de Nicolas. LP/Fanny Delporte

Deux ruches ont été installées mardi au siège social. Elles sont louées à l'entreprise Apiterra.

Leurs premiers « vols de reconnaissance » ont lieu en ce moment même. A Thiais, des abeilles ont élu domicile depuis mardi au siège social de l'entreprise Nicolas où deux ruches ont été installées.

Au-delà de l'entrepôt, sous un peu de végétation, avec à côté un petit abreuvoir. « On ne s'en rend pas compte mais les abeilles ont un grand besoin d'eau », explique Jimena, l'apicultrice qui va s'occuper d'elles.

La jeune femme travaille pour Apiterra, une entreprise spécialisée dans l'installation de ruches dans les entreprises et les collectivités à qui Nicolas a donc loué ces ruches pour une année, avec tacite reconduction.
L'initiative prise par le caviste vient « en complément » d'une « démarche de développement durable », explique Laurence Lemarchand, directrice qualité et développement durable de l'entreprise. Et de donner pour exemples la valorisation des déchets (carton, verre liège etc.), l'acquisition de camions qui roulent au gaz naturel de ville, mise en place d'un éclairage 100 % led…
Une démarche labellisée par Ecocert Environnement depuis 2016. Les deux ruches sont d'ailleurs louées grâce à de l'argent gagné par le biais du recyclage.
La première production pourrait arriver dès le mois de juin, si tout va bien. Improbable, à cet endroit ? Pas pour le fondateur d'Apiterra, Ronan de Kervénoael, qui se fonde sur l'historique de l'entreprise : l'installation réussie de centaines de ruches en ville depuis 2010.
En 2014, un an après l'installation de six ruches sur le toit du centre commercial Beaugrenelle à Paris (XVe), le nombre de « colonies » avait doublé pour atteindre au total plus de 400 000 abeilles. Dans le Val-de-Marne, Apiterra a déjà installé près de 30 ruches.

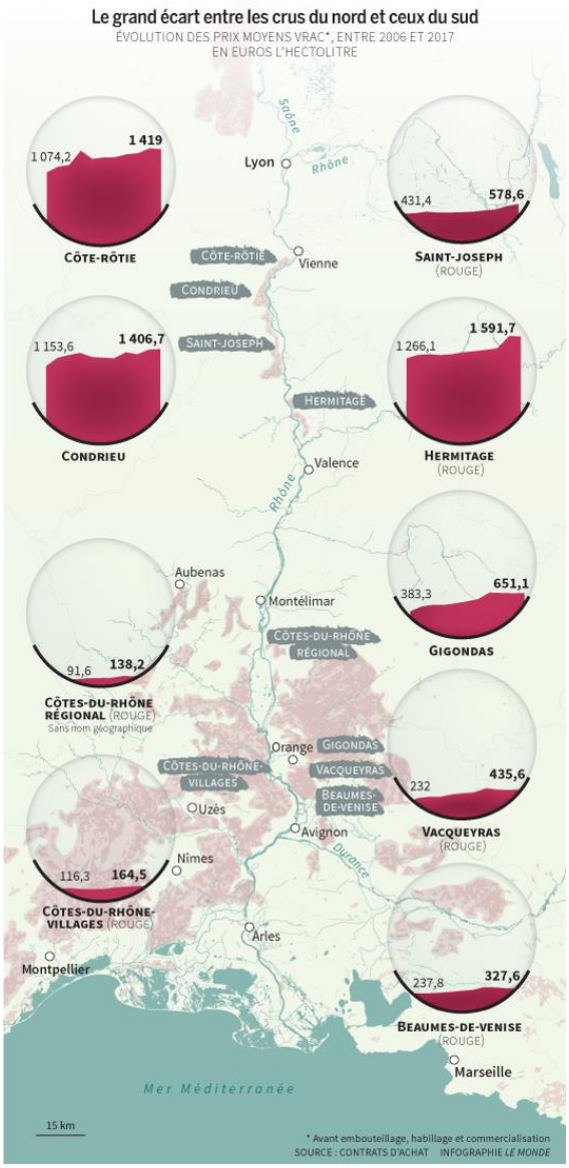
Le Monde.fr

http://www.lemonde.fr/vins/article/2018/03/02/le-dynamisme-gagne-l-ensemble-des-terroirs-rhodaniens_5264555_3527806.html

Le soleil brille sur les terroirs viticoles rhodaniens

Fini le petit vin de comptoir : en augmentant le nombre de crus et leur qualité, le sud du Rhône rattrape peu à peu son retard sur le nord.

LE MONDE | 02.03.2018 à 08h00 • Mis à jour le 02.03.2018 à 10h05 | Par Ophélie Neiman



A Gigondas, dans le Vaucluse, au pied des imposantes Dentelles de Montmirail, les vignes se font toutes petites. Mais les vins qui naissent de ce paysage de carte postale, entre Orange et Vaison-la-Romaine, ne cessent de grandir. Les bouteilles à moins de 15 euros se font rares, le prix moyen chez un vigneron tourne plutôt autour de 25 euros. Presque autant qu'un châteauneuf-du-pape, l'autre cru phare du sud de la vallée du Rhône. Pourtant, cette zone méridionale, riche en panoramas de rêve, s'est longtemps distinguée pour ses petits vins pas chers. Dans le nord de la vallée du Rhône, à l'inverse, les belles vues sont plus rares : les villes lèchent les ceps, le TGV les ébouriffe. Mais la renommée quasi historique des appellations, de côte-rôtie à hermitage, en passant par château-grillet ou condrieu, ne se dément pas. Et les vins atteignent aisément la trentaine d'euros.

Entre le nord et le sud de la région viticole ont longtemps prévalu des logiques diverses : des crus chers et réputés dans la partie septentrionale face à une zone méridionale qui, entre Montélimar et Avignon, concentre le gros des appellations régionales : côtes-du-rhône et côtes-du-rhône-villages. Pourtant, dans cet immense vignoble de 70 000 hectares, le paysage se modifie : les crus se multiplient dans le sud et les prix, comme la qualité, sont en hausse constante et resserrent l'habituel grand écart.

et 88 % entre 2006 et 2016.

Premier constat réjouissant, la crise qui avait frappé le marché des côtes-du-rhône autour de 2003 est enterrée. Entre 2006 et 2016, selon France Agrimer et le syndicat Inter Rhône, le prix moyen des côtes-du-rhône-villages a gagné 30 % et celui des côtes-du-rhône progresse de presque 50 %. *« On est au plus haut historique depuis quatre-vingts ans »,* se réjouit Philippe Pellaton, président du Syndicat des vignerons des côtes-du-rhône, pour qui cette progression n'a rien de spéculatif : *« Notre montée s'est faite en escalier : chaque hausse s'est stabilisée par des paliers de deux ou trois ans qui nous assurent une pérennité des prix et la fidélité du marché ; pas de hausse violente qui effraie le consommateur. »*
Des chiffres qui assurent la bonne santé de l'ensemble du vignoble : *« L'appellation côtes-du-rhône représente 1,5 million d'hectolitres de vin par an. L'ensemble des autres AOC produit moins de 700 000 hectolitres,* poursuit Philippe Pellaton. *De la solidité du socle dépend tout l'édifice. D'autant que presque tous les vignerons commercialisant des crus vendent aussi des bouteilles en appellation régionale. Ils sont donc interdépendants. »* Les crus plus prestigieux ont en effet suivi la hausse globale de la dernière décennie : 20 % à 35 % pour des appellations du nord comme condrieu, côte-rôtie, saint-joseph et crozes-hermitage. Dans le sud, gigondas et vacqueyras explosent, avec une évolution des prix de vente en vrac de 70 % et 88 % entre 2006 et 2016.

Autre signe de la vitalité du vignoble rhodanien, le dynamisme des appellations : en moyenne dans le Rhône, il se crée un cru tous les dix ans. Une évolution impensable en Bourgogne ou dans le Bordelais. Cairanne (auparavant nommé « côtes-du-rhône-villages-cairanne ») est le dernier-né, en février 2016. Laudun serait le prochain. Ces villages qui accèdent au rang de crus ont pu prouver leur qualité gustative. Résultat, le Rhône est désormais en première position chez les cavistes, hôtels et restaurants, en termes de présence. Dans une étude réalisée dans 1 400 établissements, il est à la carte de 75 % d'entre eux, un cheveu devant les bourgognes et bordeaux (74 % chacun). Dans ces restaurants, le prix moyen d'une bouteille de vin du Rhône, toutes appellations confondues, est de 39 euros. Du côté des grands vins, certaines appellations comme châteauneuf-du-pape et hermitage sont devenues familières au public, notamment grâce au critique Robert Parker qui les encense à partir du milieu des années 1980. Il fut d'ailleurs le premier à consacrer un guide aux vins de la région, paru en 1987 aux Etats-Unis (en 1998 en France).
Aux enchères, une bouteille du mythique hermitage-la-chapelle 1961 peut atteindre les 10 000 euros.

Mais les grandes stars restent peu nombreuses. Denis Bernard, expert en vins pour la salle de ventes spécialisée Œnovalis, voit régulièrement passer quelques noms illustres : *« Les hermitages de Jean-*

Louis Chave sont très demandés. Tout comme les côtes-rôties de Jamet, les grandes cuvées de Guigal, les châteauneufs-du-papes de Rayas, évidemment. Ce sont de beaux vins d'amateurs, qui n'atteignent jamais des prix très élevés mais sont de beaux rapports qualité-prix. » Pourtant, les enchères restent rares. *« Notamment parce qu'il n'y a presque pas de millésimes anciens. Les vins du Rhône ont été peu conservés. L'exception reste le mythique hermitage-la-chapelle 1961. Très recherché, il atteint les 10 000 euros. »*

La région n'est donc plus synonyme de petit vin de comptoir ni de litron à bas prix. *« Depuis quelque temps, les rhônes génériques n'intéressent plus grand monde,* approuve Lionel Manteau, directeur du pôle clients du réseau de cavistes Nicolas. *On préfère les vins de terroirs, les crus communaux : séguret plutôt que le côtes-du-rhône-villages sans nom. »* Un positionnement très terroir qui rappelle une voisine viticole de renom : *« On* bourguignonnise *la vallée du Rhône, avec des noms de terroirs et de parcelles de plus en plus précis mentionnés sur l'étiquette. »* Et que devient le vin de comptoir ? *« En matière de vins décontractés, le rosé a remplacé le côtes-du-rhône dans la perception du consommateur. »* Le mistral souffle, le ciel se dégage, le Rhône vit son printemps.

L'OBS

https://flashmatin.nouvelobs.com/gastronomie/cavistes/nicolas-des-valeurs-continuellement-revisitees



Nicolas SA à Thiais

Nicolas : rendre l'univers du vin toujours plus accessible

Presque deux cents ans après l'ouverture de sa première cave à vin, à Paris, l'enseigne NICOLAS continue de faire découvrir l'univers du vin en proposant ces premiers circuits d'œnotourisme exclusifs, un salon haut de gamme unique " Les Vinissimes ", et un engagement fort en faveur du développement durable.

Une histoire de vins

Créée en 1822 par Louis NICOLAS, la petite boutique de vins du 53 rue Sainte-Anne à Paris ne connaît son véritable essor que quelques années plus tard, quand le gérant a l'idée, saugrenue pour l'époque, de commencer à livrer ses vins au domicile des particuliers. NICOLAS avait déjà surpris le monde parisien quand il s'était lancé dans la commercialisation de vins en bouteilles, alors que ses contemporains

n’achetaient et ne vendaient que leurs produits en barriques ou tonneaux. L’idée fonctionne et la Maison NICOLAS multiplie les ouvertures d’établissements, jusqu’à compter 42 enseignes partout en France au tournant du XXe siècle et près de 140, une vingtaine d’années plus tard. Aujourd’hui, le numéro un et plus ancien distributeur de vins en France est présent sur tout le territoire avec près de 500 boutiques (dont 10 dans les départements d’outre-mer) et à l’étranger grâce à un réseau d’établissements et de franchises. Le groupe confirme son ambition internationale en ouvrant régulièrement des succursales en Belgique et en Suisse et des franchises au Maroc, au Royaume-Uni et même à Beyrouth au Liban.

Plusieurs innovations et idées nouvelles ont accompagné le développement de l’enseigne et continuent aujourd’hui à contribuer à la notoriété populaire de la marque. Car non content d’avoir démocratisé un nouveau format de bouteille auprès des particuliers, la Maison NICOLAS a utilisé a son bénéfice l’essor d’un nouveau média de communication, la publicité, en créant, en 1922 un personnage attachant et directement reconnaissable : Nectar, le livreur moustachu aux bras chargés de bouteilles. Plus tard, la Maison NICOLAS sera encore précurseur en proposant le beaujolais nouveau à grande échelle, puis en mettant les vins de pays de France à l’honneur de sa carte et à des prix abordables.

Une qualité constante sur chaque bouteille

Une équipe d’une demi-douzaine de personnes est dédiée à la qualité des vins dont trois d’œnologues qui œuvrent constamment en coulisse pour sélectionner chaque année les meilleurs nectars des différents terroirs français et des autres régions du monde où NICOLAS choisit ses vins. Tous les vins sont goûtés, même quand il s’agit d’un changement de millésime, par cette petite équipe (8591 dégustations d'agréage effectuées en 2017). Le chiffre est variable selon la période de l’année, mais ce sont près de 1 200 références qui sont disponibles sur Internet et dans les différentes boutiques de l’enseigne à chaque instant, et dont il faut s’assurer de la qualité constante sur chaque bouteille. Ce contrôle de qualité permet de retirer immédiatement de la vente une référence si elle n'affiche pas toutes les qualités qu'elle avait préenté lorsqu'elle a été agréée. De même, chaque bouteille qui revient en magasin, si par exemple le client estime que ses qualités gustatives sont altérées, est directement

envoyée au laboratoire du Groupe pour vérification. Ce qui permet des échanges constructifs avec chaque fournisseur que la Maison préfère nommer " partenaire ".

Cette qualité dans la sélection des bouteilles se retrouve tout naturellement dans les cuvées spécifiques de la Maison. Même s'il reste essentiellement un revendeur de vin, NICOLAS propose quelques « cuvées Nicolas » spécialement assemblées pour l'enseigne par sa propre équipe d'oenologues. Les gammes couvrent les trois couleurs classiques avec des propositions à des prix abordables. On retrouve dans la gamme Cub. Collection NICOLAS quelques merveilles dont un AOC côtes-du-rhône, composé principalement de syrah, qui s'avère surprenant. Proposé dans un format cubique à l'emballage moderne, il trouve facilement sa place sur un coin de table.

Les Vinissimes, le nouveau salon haut de gamme

Le premier caviste de France organise aussi chaque année un salon haut de gamme pour présenter quelques-unes de ses plus prestigieuses références. Les Vinissimes ont lieu dans le cadre majestueux de la Maison des polytechniciens à Paris et proposent une centaine de vins à la dégustation en plus d'une carte exceptionnelle de 500 vins disponibles sur commande. Le rendez-vous attire, chaque année, une poignée d'amateurs de Grands Crus qui viennent chercher là quelques trophées à ajouter à leur cave. Ils profitent aussi de l'occasion pour rencontrer les représentants de ces grandes Maisons qui mettent à profit la rencontre pour distiller de savants conseils sur les vins présentés. Ces salons, hors du cadre de ceux organisés par le programme fidélité de NICOLAS, sont ouverts à tous sur réservation.

L'œnotourisme, la nouvelle façon de découvrir les vins NICOLAS

L'idée de proposer au client NICOLAS de vivre une expérience dans le monde du vin se tramait depuis longtemps dans les bureaux de l'enseigne parisienne. Associé à l'agence de voyages Wine Passeport, NICOLAS réalise maintenant le rêve de beaucoup en proposant à ses clients des circuits d'œnotourisme dans une sélection de domaines partenaires. Grâce à la notoriété de l'enseigne NICOLAS, plusieurs prestigieuses Maisons françaises ouvrent les portes de leurs domaines et de leurs caves pour

offrir, le temps d'un week-end, une expérience touristique et viticole unique.

On part alors à la découverte du métier et des techniques du vin lors d'un séjour en Champagne dans le domaine De Venoge. Depuis 180 ans, cette célèbre maison poursuit la même ambition : être l'ambassadeur de champagnes d'exception. L'agréable vinosité associée à une belle fraîcheur assure aux vins de la Maison une élégance extraordinaire, pour le plus grand plaisir des amateurs. À la pointe de la tradition champenoise dans ce qu'elle a de plus beau et de plus noble, de Venoge, c'est aussi une sélection des meilleurs crus champenois et la pérennité d'un style unique. À travers sa large gamme, le domaine montre l'ensemble des possibilités champenoises, aussi bien au niveau des dosages que des assemblages.

On peut aussi s'essayer à un assemblage dans le Languedoc, l'un des plus grands et plus anciens vignobles du monde. Loin de l'agitation des villes, ici c'est le Domaine de la Clapière qui vous ouvre ses portes pour une visite unique. Les 62 hectares de vignes, de blé, d'oliviers et de forêts constituent cet endroit qui respire la douceur de vivre méditerranéenne.

Toutes les propositions – l'enseigne en compte un peu moins d'une dizaine en ce moment mais le chiffre est amené à grossir – sont organisées sur mesure pour les clients NICOLAS. Que vous soyez amateur de vin ou non, ces expériences permettent de s'immerger pendant un week-end dans le monde du vin. Les visites sont associées à un hébergement en chambre d'hôte à proximité ou directement dans les domaines et comprennent une découverte.

NICOLAS s'engage pour la planète

La Maison NICOLAS a mis en place plusieurs initiatives afin de sensibiliser les membres de son réseau aux pratiques du développement durable. Une fillière de recyclage pour chacun des déchets d'activité a été mise en place et fonctionne aussi bien au siège qu'en boutique. Le bois et le papier utilisés sont issus de forêt éco-gérées et la logistique s'engage à peser moins sur l'environnement. Conscient de son rôle central dans le marché du vin, NICOLAS mène aussi, depuis Octobre 2013, un projet de collecte de bouchons usagés au sein de son réseau de boutiques. Une fois recyclés et réemployés dans différents matériaux, les fonds récoltés grâce à cette

initiative financent la plantation d’une forêt de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales.



VITRINES DIGITALES

Ketchum

NICOLAS

Date : 22/03/2018
Heure : 09:15:06
Journaliste : JULIE DELVALLÉE

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les bons usages de la PLV digitale

De plus en plus d'enseignes parient sur des dispositifs digitaux en magasins pour séduire leur clientèle. Encore faut-il les utiliser à bon escient pour amortir ces investissements de départ parfois onéreux.



Les Chiffres

58 % des magasins ont des écrans, dont 33 % proposent des contenus programmés
73 % s'en servent pour mettre en avant des produits
72 % pour enrichir leur parcours clients
42 % pour améliorer l'attractivité de leur vitrine
Source : étude Samsung auprès de 318 décideurs et de directeur de magasins dans la grande distribution du 26.10 au 17.11.2017

Chez les experts de la promotion sur le lieu de vente (PLV), le digital est encensé, il agace parfois, mais une chose est sûre : il ne laisse personne indifférent. Une énième querelle entre les Anciens et les Modernes ? « On est trop souvent obnubilé par le digital, lâche Pierre-Alain Weill, secrétaire général de l'interprofession de la PLV, le Popai. Rappelons avant tout que la PLV sert à surprendre, séduire et informer, quel que soit le support. » Canon , spécialisé dans le print, a beau jeu de rappeler que « le retail reste le principal débouché pour l'impression, qui se fait elle aussi de plus en plus connectée grâce aux QR Codes et à la RFID », selon Jean Porra, directeur de l'activité point de vente de l'entreprise japonaise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Il n'empêche, loin des premiers écrans de démonstration d'abord apparus au rayon bricolage afin de vulgariser l'utilisation des outils présentés, les équipements digitaux apportent aujourd'hui un renouvellement profond de la PLV. Ces investissements de départ s'avèrent souvent importants, d'où l'utilité de bien penser en amont l'usage de ces dispositifs.

Un pouvoir magnétique

Dès la vitrine d'une boutique ou en extérieur, les écrans remplissent deux fonctions : capter l'attention et faire venir cette clientèle en magasin. 75 % des sondés par Ipsos assurent se souvenir d'un affichage numérique ; ils ne sont que 44 % à mémoriser un affichage statique. Nicolas Duforeau, à la tête du centre commercial Grand Quartier de Saint-Grégoire (35), confirme cet écart. Après une rénovation de sa devanture au profit de trois grands écrans, fin 2016, il assure que l'« effet waouh » s'est montré payant l'année suivante avec « une progression de 33 % du trafic dans le centre et une hausse du chiffre d'affaires de 42% ».

De même, les cavistes Nicolas ont mis au placard les bouteilles de vins pour préférer, en vitrine, des dalles Samsung. Ici, les écrans affranchissent en plus les équipes opérationnelles du renouvellement chronophage de ces espaces. Une tâche attribuée aux équipes marketing ou aux fournisseurs, qui installent parfois eux-mêmes ces solutions. Mais « dans les magasins, souvent, l'écran fonctionne bien quelques semaines, puis on attend un nouveau film qui tarde à arriver, l'écran reste noir et, un jour, on le débranche », témoigne le directeur d'un magasin alimentaire, qui refuse désormais ces dispositifs.

En magasin, le digital ne revêt pas le même usage selon son emplacement. La PLV située dans les allées centrales étant en général gérée par des régies publicitaires, les vidéos y travaillent la préférence de marques ou mettent en avant nouveautés et promos pour attirer les clients dans un rayon. La nouvelle régie d' Auchan , Imediacenter, parie sur ces outils. Sandrine Clion, sa directrice, a annoncé vouloir déployer 3 500 écrans dans 121 hypers et 67 galeries marchandes d'ici à fin 2018. C'est dire si ce contenu, non conditionné au cadre des négociations commerciales , doit se montrer lucratif !

En rayon, l'enjeu s'affine. Chez les spécialistes, l'écran est un outil d'aide à la prise de décision. Les tentes Quechua 2 secondes se seraient-elles si bien vendues sans une vidéo pour montrer leur efficacité ?

Harmoniser les contenus

Kiabi , autre bon élève en matière de digital, a installé des bornes à la sortie des cabines d'essayage. L'objectif ? Savoir si un autre coloris ou une autre taille est disponible. Un endroit judicieux, « d'autant plus qu'un vendeur est souvent présent dans cette zone pour aider le client », précise David Oks, directeur de Pictime, qui a installé ces équipements.

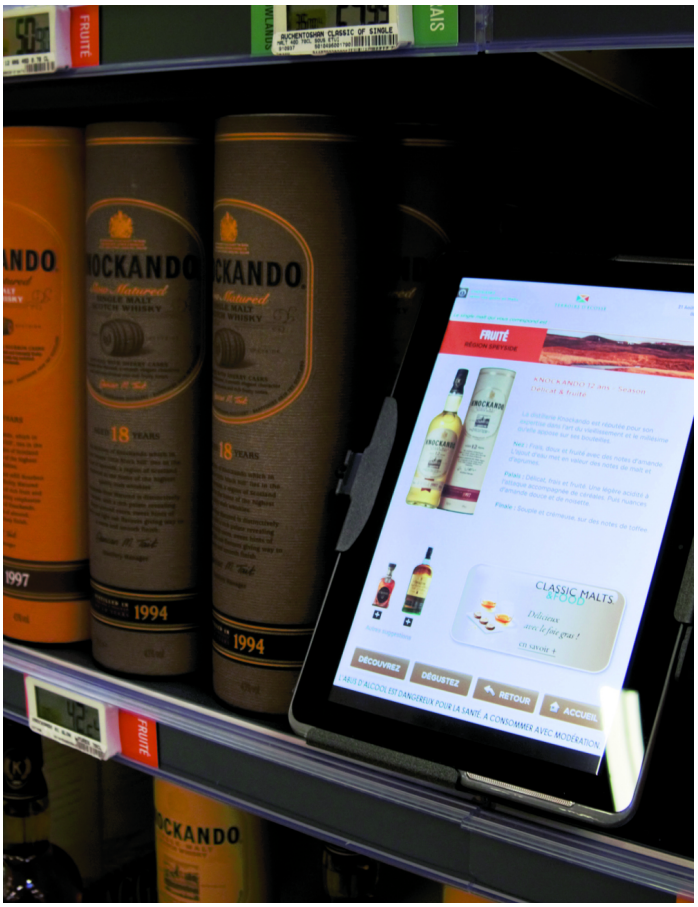
« La PLV devient de plus en plus connectée et dynamique, note Gary Guillier-Marcellin, directeur de la division display chez Samsung. Ces dispositifs sont désormais gérés par un même logiciel, ce qui rend la gestion des flux plus facile. » Si les cinémas ont été les premiers à harmoniser ces contenus, les distributeurs s'y mettent pour proposer un discours cohérent décliné jusqu'à la ligne de caisses , où la majorité des écrans est concentrée. L'enseigne, qui vante ses produits dans les allées, expose ici ses services ou ses rabais à venir afin d'attirer à nouveau le client pour une prochaine visite.

Créer de la préférence de marques

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans les derniers instants avant l'achat, créer de la préférence de marques est crucial. En plus des mécaniques comme les messages promotionnels (via les régies publicitaires) et des bons de réduction à prendre en rayon, Moët Hennessy a opté pour un dispositif premium avec la société Cameleon. L'alcoolier a implanté dans le linéaire de spiritueux un balisage digital expérientiel pour ses whiskys. Résultat : + 28 % de ventes pour la griffe dans les 200 magasins impliqués.



Faire oeuvre de pédagogie pour les nouveautés

Le maquillage fait partie des secteurs à la pointe en termes de PLV digitale. Chez Sephora , les dernières boutiques ont systématisé des dalles leds au fond du magasin et en hauteur, pour créer de l'animation. En complément, les rayons multiplient les vidéos de tutoriels. Les innovations coréennes et la marque américaine Kat Von D ont ainsi diffusé des vidéos pour délivrer des conseils… et doper leur arrivée sur le marché français.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Attirer du trafic Pour redynamiser son centre commercial

Grand Quartier, situé à Saint-Grégoire, près de Rennes (35), Nicolas Duforeau, le directeur, a troqué l'affichage classique au profit d'un affichage numérique, avec d'immenses écrans en devanture installés par le fabricant Charvet Digital Media. Une rénovation payante qui a généré « une progression de 33 % du trafic dans le centre commercial ainsi qu'une hausse du chiffre d'affaires de 42 % », indique le directeur du centre.

Tous droits réservés à l'éditeur

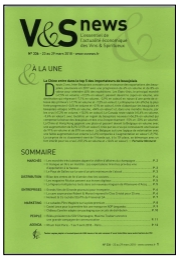
Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 23/29 MARS 18
Page de l'article : p.5
Journaliste : H.B.

Les magasins Nicolas passent aux écrans digitaux — FRANCE

Depuis quelques semaines, des écrans digitaux, destinés à la promotion des vins proposés, fleurissent dans les vitrines des magasins du réseau Nicolas. Ces écrans et leurs programmes ont été conçus pour aider les points de vente à privilégier la communication locale en tenant compte de leur zone de chalandise et de leurs spécificités (offres, événements, etc.). Une centaine d'écrans ont déjà été installés en France, ainsi qu'en Belgique et en Suisse. En 2018, la totalité du réseau devrait être équipée. Nicolas suit ainsi une tendance lancée par Le Repaire de Bacchus qui met ainsi en avant ses opérations commerciales depuis 2012, à moindres frais (vs affiches papier), avec plus de réactivité et, *last but not least*, propose aux marques et interprofessions d'utiliser ses écrans pour communiquer auprès du grand public (les vitrines de magasins ne sont pas concernées par la loi Evin !). ***H.B.***

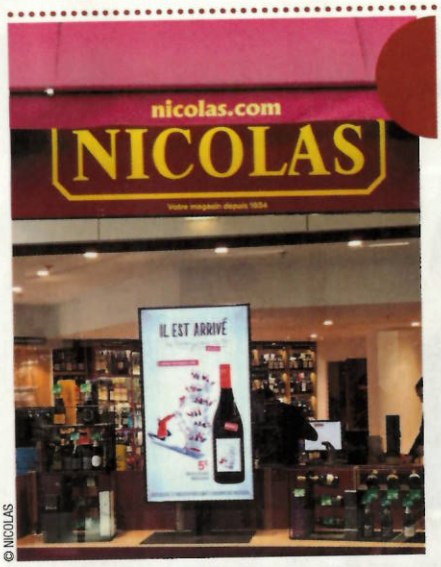
Tous droits réservés à l'éditeur



© CHARVET DIGITAL MÉDIA

ATTIRER DU TRAFIC

Pour redynamiser son centre commercial Grand Quartier, situé à Saint-Grégoire, près de Rennes (35), Nicolas Duforeau, le directeur, a troqué l'affichage classique au profit d'un affichage numérique, avec d'immenses écrans en devanture installés par le fabricant Charvet Digital Media. Une rénovation payante qui a généré *« une progression de 33 % du trafic dans le centre commercial ainsi qu'une hausse du chiffre d'affaires de 42 % »*, indique le directeur du centre.



© NICOLAS

RAJEUNIR L'IMAGE DE L'ENSEIGNE

Fini les bouteilles dans les vitrines de la chaîne de magasins Nicolas ! Ou presque. Pour éviter de jeter les produits d'exposition et de mobiliser les équipes en point de vente pour recréer des vitrines thématiques, l'enseigne a investi dans des dalles ultralumineuses et antireflets développées par le coréen Samsung. Les 700 cavistes seront équipés d'ici à la fin de l'année, avec l'espoir que l'investissement rajeunisse au passage l'image de l'enseigne.

Les bons usages de la PLV digitale

De plus en plus d'enseignes parient sur des dispositifs digitaux en magasins pour séduire leur clientèle. Encore faut-il les utiliser à bon escient pour amortir ces investissements de départ parfois onéreux.

Chez les experts de la promotion sur le lieu de vente (PLV), le digital est encensé, il agace parfois, mais une chose est sûre : il ne laisse personne indifférent. Une énième querelle entre lès Anciens et les Modernes ? *« On est trop souvent obnubilé par le digital,* lâche Pierre-Alain Weill, secrétaire général de l'interprofession de la PLV, le Popai. *Rappelons avant tout que la PLV sert à surprendre, séduire et informer, quel que soit le support. »* Canon, spécialisé dans le print, a beau jeu de rappeler que *« le retail reste le principal débouché pour l'impression, qui se fait elle aussi de plus en plus connectée grâce aux QR Codes et à la RFID »*, selon Jean Porra, directeur de l'activité point de vente de l'entreprise japonaise. Il n'empêche, loin des premiers écrans de démonstration d'abord apparus au rayon bricolage afin de vulgariser l'utilisation des outils présentés, les équipements digitaux apportent aujourd'hui un renouvellement profond de la PLV. Ces investissements de départ s'avèrent souvent importants, d'où l'utilité de bien penser en amont l'usage de ces dispositifs.

58 % des magasins ont des écrans, dont **33 %** proposent des contenus programmés

73 % s'en servent pour mettre en avant des produits

72 % pour enrichir leur parcours clients

42 % pour améliorer l'attractivité de leur vitrine

Source : étude Samsung auprès de 318 décideurs et de directeur de magasins dans la grande distribution du 26.10 au 17.11.2017

Un pouvoir magnétique

Dès la vitrine d'une boutique ou en extérieur, les écrans remplissent deux fonctions : capter l'attention et faire venir cette clientèle en magasin. 75 % des sondés par Ipsos assurent se souvenir d'un affichage numérique ; ils ne sont que 44 % à mémoriser un affichage statique. Nicolas Duforeau, à la tête du centre commercial Grand Quartier de Saint-Grégoire (35), confirme cet écart. Après une rénovation de sa devanture au profit de trois grands écrans, fin 2016, il assure que l'« effet waouh » s'est montré payant l'année suivante avec *« une progression de 33 % du trafic dans le centre et une hausse du chiffre d'affaires de 42 % »*.

De même, les cavistes Nicolas ont mis au placard les bouteilles de vins pour préférer, en vitrine, des dalles Samsung. Ici, les écrans affranchissent en plus les équipes opérationnelles du renouvellement chronophage de ces espaces. Une tâche attribuée aux équipes marketing ou aux fournisseurs, qui installent parfois eux-mêmes ces solutions. Mais *« dans les magasins, souvent, l'écran fonctionne bien quelques semaines, puis on attend un nouveau film qui tarde à arriver, l'écran reste noir et, un jour, on le débranche »*, témoigne le directeur d'un magasin alimentaire, qui refuse désormais ces dispositifs.



© YVAN MATRAT/SEPHORA

FAIRE ŒUVRE DE PÉDAGOGIE POUR LES NOUVEAUTÉS

Le maquillage fait partie des secteurs à la pointe en termes de PLV digitale. Chez Sephora, les dernières boutiques ont systématisé des dalles leds au fond du magasin et en hauteur, pour créer de l'animation. En complément, les rayons multiplient les vidéos de tutoriels. Les innovations coréennes et la marque américaine Kat Von D ont ainsi diffusé des vidéos pour délivrer des conseils… et doper leur arrivée sur le marché français.



© CAMELEON

CRÉER DE LA PRÉFÉRENCE DE MARQUES

Dans les derniers instants avant l'achat, créer de la préférence de marques est crucial. En plus des mécaniques comme les messages promotionnels (via les régies publicitaires) et des bons de réduction à prendre en rayon, Moët Hennessy a opté pour un dispositif premium avec la société Cameleon. L'alcoolier a implanté dans le linéaire de spiritueux un balisage digital expérientiel pour ses whiskys. Résultat: +28% de ventes pour la griffe dans les 200 magasins impliqués.

En magasin, le digital ne revêt pas le même usage selon son emplacement. La PLV située dans les allées centrales étant en général gérée par des régies publicitaires, les vidéos y travaillent la préférence de marques ou mettent en avant nouveautés et promos pour attirer les clients dans un rayon. La nouvelle régie d'Auchan, Imediacenter, parie sur ces outils. Sandrine Clion, sa directrice, a annoncé vouloir déployer 3 500 écrans dans 121 hypers et 67 galeries marchandes d'ici à fin 2018. C'est dire si ce contenu, non conditionné au cadre des négociations commerciales, doit se montrer lucratif!

En rayon, l'enjeu s'affine. Chez les spécialistes, l'écran est un outil d'aide à la prise de décision. Les tentes Quechua 2 secondes se seraient-elles si bien vendues sans une vidéo pour montrer leur efficacité?

Harmoniser les contenus

Kiabi, autre bon élève en matière de digital, a installé des bornes à la sortie des cabines d'essayage. L'objectif? Savoir si un autre coloris ou une autre taille est disponible. Un endroit judicieux, *«d'autant plus qu'un vendeur est souvent présent dans cette zone pour aider le client»*, précise David Oks, directeur de Pictime, qui a installé ces équipements.

«La PLV devient de plus en plus connectée et dynamique, note Gary Guillier-Marcellin, directeur de la division display chez Samsung. *Ces dispositifs sont désormais gérés par un même logiciel, ce qui rend la gestion des flux plus facile.»* Si les cinémas ont été les premiers à harmoniser ces contenus, les distributeurs s'y mettent pour proposer un discours cohérent décliné jusqu'à la ligne de caisses, où la majorité des écrans est concentrée. L'enseigne, qui vante ses produits dans les allées, expose ici ses services ou ses rabais à venir afin d'attirer à nouveau le client pour une prochaine visite.

JULIE DELVALLÉE





ENSEIGNE

Midi Libre

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065
Edition : Lodeve



Date : 28 MARS 18
Journaliste : A. B., C. F., S. G.

Faire battre le cœur des villes

Plan. En Occitanie, 24 villes moyennes sont éligibles au plan Mézard, pour revitaliser leur centre. Qu'en pensent les commerçants ?



■ **En haut : Françoise Bonnal, Agnès Delagnes, et Danielle Bresson. En bas : Agnès Demeulemester, Pascal Pizivin et Marie-Thérèse Séverac.** P. SALIBA, M. ANISSET, C. F., D.R.

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065
Edition : Lodeve
Date : 28 MARS 18
Journaliste : A. B., C. F., S. G.

Finalisé ce mardi, le plan gouvernemental "Action cœur de ville" Mézard déploie un arsenal de mesures en faveur des centres urbains. *Midi Libre* a fait réagir six présidents d'associations de commerçants.

À Béziers, la revitalisation passe par les grandes enseignes, estime la présidente de l'association, Danièle Bresson. *« Il faudrait mettre le tapis rouge à Monoprix pour qu'ils reviennent, c'est une humiliation de ne plus l'avoir. Il faudrait une carotte, faire cadeau d'une taxe, instituer des zones franches à l'envers pour faire revenir des enseignes et des professions libérales. »*

Elle estime que la municipalité a déjà bien misé sur le patrimoine, *« avec des façades revalorisées et des travaux qui se font même si ça nous empoisonne la vie »*. Elle se dit *« inquiète du tarif de stationnement actuel »* et appelle de ses vœux la création d'un parking.

Miser sur l'installation de métiers d'art

Sur Lunel, indique Marie-Thérèse Séverac, présidente de la Dynamique lunelloise, *« il serait bien de réhabiliter le centre-ville. Ce sera difficile, mais cela pourrait le faire ! Il faut trouver des professions dans le style des métiers d'art, qui amèneraient autre chose. Mettre en place une ville plus attrayante. Rue de la Libération, une association d'art est sur le point de s'installer. Il en faut d'autres. Nous avons besoin de dynamisme pour notre ville. Qu'il s'y passe des choses. Alors ce plan est complètement positif. »* Quant à la question de la croissance des grandes surfaces en périphérie ? La maître artisan coiffeuse se montre combative : *« Ici, comme dans toutes les villes de France, les supermarchés ont plus ou moins tué les centres-villes. Mais après, il faut aussi savoir se diversifier, se démarquer ! Il y a un potentiel de clientèle. »*

À Mende, la présidente de l'association des commerçants, Françoise Bonnal, espère la création d'*« une coopérative comme ça se fait au Canada avec une mutualisation de l'enlèvement des déchets, du nettoyage des devants de porte, des achats groupés, des containers froids où les gens pourraient récupérer leurs commandes au foirail ou à la gare »*.

La manne de l'État devrait pouvoir permettre à la Ville *« de faire la dernière phase des travaux sur le boulevard »*. Et il faudrait pouvoir *« faire pression sur certains propriétaires qui préfèrent laisser vides des locaux »*.

Réhabiliter les logements

À Perpignan, Pascal Pizivin, président de l'Ucap (Union des commerçants et artisans de Perpignan), estime que l'urgence est à *« la réhabilitation des logements du centre-ville »*. Autres chantiers : le stationnement, parce qu'il *« faut accepter de payer pour venir en centre-ville »*, et la nécessité d'attirer des *« locomotives »*. Certes, il y a les Galeries Lafayette, mais Eram et Desigual sont partis, Pimkie ferme, *« les grandes surfaces en périphérie »* aspirent la clientèle et les enseignes. *« Il faut donner envie de s'installer en centre-ville »*, martèle le Catalan, gérant de la cave à vin Nicolas. Lui ne se plaint pas : *« En 2018, ma fréquentation et mon chiffre d'affaires ont progressé. »*

Agnès Delagnes, co-présidente de Vivre à **Millau** et membre du conseil d'administration de l'association Office du commerce, n'attend pas de miracle face à la situation *« compliquée »* des cœurs de ville. Mais elle constate que l'implantation d'un centre commercial avec une galerie marchande et des enseignes nationales, il y a trois ans, *« a donné un coup de fouet au centre-ville »*. L'urgence actuelle : *« Redonner vie à deux ou trois rues en situation délicate. »* Pour elle, la concurrence est moins en périphérie que *« sur internet »*. Et il n'existe pas de plan pour *« changer les mentalités, redonner aux gens le goût de l'échange »*. Elle espère : *« Ce plan montre qu'on ne nous oublie pas. »*

À **Bagnols-sur-Cèze**, Agnès Demeulemester ne voit pas ce qui pourrait sauver un centre-ville exsangue, 23 % des commerces sont fermés, la situation *« s'aggrave »*. Son espoir : *« Il faut mettre des moyens sur la réfection des façades, faires des jolies rues, investir les locaux vides, changer l'image de la ville. Avec des moyens, j'espère qu'on va y arriver. Mais tiendra-t-on jusque-là ? »* Elle ne se plaint ni du stationnement, ni de la piétonisation, ni de la politique de la Ville d'*« aider les nouveaux commerçants »*. L'offre est *« diversifiée »*, *« les prix concurrentiels »*, mais *« les gens n'ont pas envie de venir »* à Bagnols.

A. B., C. F., S. G.

Tous droits réservés à l'éditeur


VAL DE LOIRE
VINS
DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

MENTIONS

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258
Edition : St Malo



Date : 02 MARS 18

Esthel Maréchal, sommelière et galeriste

Après un parcours professionnel sinueux, la rennaise rejoint le dessinateur François Ravard à la galerie Les pouces-pieds.



Esthel Marechal est arrivée à Dinard en 2009.

L'histoire

En 2001, Esthel quitte le lycée hôtelier de Dinard avec son diplôme de sommellerie en poche. Elle vient de subir un gros chagrin d'amour qu'elle entend noyer à l'étranger.

Elle trouve un début d'apaisement à Londres en se faisant engager comme sommelière dans le très chic restaurant *Le Gavroche*. Elle n'y reste que trois mois. **« J'avais vingt-un ans et je n'étais pas très bonne en anglais, mais les évènements du 11 septembre 2001 qui ont vu se vider les restaurants, m'ont précipité dehors. »**

Une double galère

Après un nouvel échec sentimental à Londres, Esthel décide de rentrer en France. Elle trouve un emploi chez un caviste à Courbevoie mais ne s'y attarde pas en raison d'un salaire trop bas. La jeune femme est un peu déstabilisée, mais elle reprend confiance en elle en revenant à la restauration. **« J'ai été très fière de travailler dans des établissements prestigieux comme *Marius et Jeannette, La Grande Cascade, le Relais Ducasse, Joël Robuchon*. »** Une expérience de quatre ans, interrompue par sa rencontre avec le chef patissier de Joël Robuchon. Ensemble, ils partent à Londres pour rejoindre le restaurant *Nighteen 01* et tandis que Joël confectionne des gâteaux, Esthel exerce ses talents de sommelière. Au bout de deux ans, les jeunes tourtereaux se séparent et cet énième chagrin d'amour la conduit à Dubaï. Seulement là encore, c'est une succession de déboires. De petits boulots en échecs sentimentaux, Esthel tombe en dépression et repart pour la France.

Une difficile mais positive reconstruction

À Rennes, entourée de sa famille, Esthel reprend peu à peu goût à la vie. En 2009, elle trouve du travail à Dinard chez le caviste Nicolas, puis se fait embaucher chez Thalassa comme serveuse jusqu'en 2016. Et comme la solitude commence à lui peser, elle se met en quête d'un compagnon. Un nouvel horizon s'ouvre devant elle quand elle fait la connaissance de l'illustrateur François Ravard. **« Auprès de lui, J'ai retrouvé le goût du dessin que j'avais connu enfant et découvert l'équilibre d'un vrai couple ».** Aujourd'hui, Esthel et François ont une petite fille de quatre ans dont ils se partagent l'éducation, étant accaparés à tour de rôle par la galerie Les pouces-pieds.

Galerie Les pouces-Pieds, 17 rue Levavasseur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Caractere
Pays : France
Périodicité : Mensuel

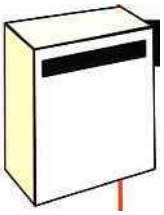




Date : MARS 18
Page de l'article : p.22
Journaliste : A. B.

Actualité
La profession

Dans ma boîte à lettres



Après la période des soldes, une petite pause dans ma boîte à lettres. Ou est-ce un effet des averses neigeuses et du verglas qui ont perturbé la distribution des imprimés dits « toutes boîtes » ? **Auchan** misait sur le Mardi gras pour diffuser un document de 64 pages, au format 20x26,5 cm, imprimé en hélio quelque part en Union européenne. Le groupement **U Express** adopte une politique basée sur la régularité en éditant toutes les semaines des documents de 20 pages au format 19x27,5 cm, fabriqués par **Altavia Paris** et imprimés en héliogravure, aussi dans l'Union européenne. **Super U** a également dérogé en publiant un imprimé de 16 pages au format 28x35 cm, imprimé en offset sur un papier de qualité (pour vanter les produits de terroir) et dont la réalisation est aussi confiée à **Altavia Paris**. La chaîne des cuisines **Ixina** propose, de son côté, un document de 4 pages dans un grand format (30x39,5 cm), dont la réalisation a été confiée à **Elpev** avec une impression en offset dans une entreprise belge. Pour sa part, le groupe de magasins **Intersport** annonce sa grande braderie d'hiver par un simple document imprimé recto verso, au format 20x30 cm, créé par **Human Seven**, réalisé par **Gutenberg networks** et fabriqué en offset sur un papier à fort grammage (120 g). **Leader Price** reste dans le document classique avec un imprimé de 12 pages au format 30x42,5 cm, édité et fabriqué par **Gutenberg networks**. Les magasins **Picard** publient aussi très régulièrement son magazine. Celui de janvier-février, de 20 pages, au format 19,5x27 cm, a été gravé par **Gutenberg networks** et la fabrication a été réalisée par **Altavia Paris** avec une impression en offset sur un couché. De son côté, la revue des cavistes **Nicolas** est un imprimé de 12 pages avec couverture et rabat, au format 21x29,5 cm, conçu par l'agence **Australie** (et sans mention de fabrication). Enfin, les magasins **Linvosges** éditent leur catalogue printemps-été, un beau document de 100 pages avec couverture vernie au format 21,5x27 cm, réalisé par **Elvis The Agence** et imprimé sur en offset chez **Roto France**. **A. B.**

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580
Edition : Grand Vaucluse, Sud Vaucluse



Date : 05 MARS 18
Journaliste : D.P.

AVIGNON

Ils chipaient dans la galerie marchande

Pris la main dans le sac ou plutôt... dans les rayons ! Trois ressortissants géorgiens ont été interpellés par les forces de l'ordre, samedi, en milieu d'après-midi pour des faits de vol survenus au sein de la galerie marchande de Cap Sud.

Plusieurs enseignes concernées par ces vols

Les trois hommes ont été surpris en train de dérober des produits de beauté et des parfums dans le magasin de cosmétiques Sephora. Mais finalement la liste de produits volés était encore longue. Après la fouille de la voiture de l'un d'entre eux, les policiers ont découvert de nombreux articles, volés plus tôt dans l'après-midi et dissimulés un peu partout dans le véhicule. De nombreuses enseignes du centre commercial Cap Sud ont également été victimes de ces chapardeurs. Entre autres le magasin de vêtements pour homme, Hugo Boss ou encore le caviste Nicolas.

Bien connus des services de police

Directement conduits vers le commissariat de police d'Avignon, ils ont tous les trois été entendus. Chacun a reconnu son implication dans les faits qui leur étaient reprochés. Bien connus des forces de police pour des faits similaires, ils destinaient ses articles à la revente sur le marché noir.

Ces trois ressortissants géorgiens récidivistes en la matière ont reçu une convocation par office de police judiciaire (COPJ), pour le 5 juillet prochain. **D.P.**

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 08 MARS 18
Journaliste : M.B.

Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : Chalons

La mue de la place de la Rep' se poursuit

Châlons-en-Champagne Avant que le gros des travaux de la place de la République ne commence, la réfection des réseaux d'assainissement d'eau et d'électricité continue. La première partie, côté piéton de la place et rue des Poissonniers, se termine pour laisser place à la seconde phase. Du vendredi 9mars au 13 avril, les travaux concerneront le côté impair de la place (Les Sarments, Ambiance & Style...) et entraîneront la neutralisation de 23 places de parking. La place sera interdite à la circulation et une déviation sera installée. La troisième phase interviendra entre le 13 et le 27 avril et concernera la partie extérieure de la place (Librairie du Mau, Monoprix...) jusqu'au carrefour avec la rue Émile-Leroy (où la boutique Victoria Keys fait l'angle). Pendant ce temps, 24 places de parking seront neutralisées, devant la supérette et le magasin Nicolas, et la route sera barrée. Une déviation sera installée pour circuler sur et vers la place depuis la rue Émile-Leroy. Enedis réalisera en parallèle des travaux d'améliorations du réseau électrique vieillissant. Les deux phases suivantes, du 27avril au 2 mai puis jusqu'au 31mai, concerneront le carrefour de la rue d'Orfeuil, la rue Émile-Leroy et la rue Croix-des-Teinturiers. Une coupure électrique aura lieu le 28mai au matin. La place de la République retrouvera son calme pendant l'été avant ses travaux de restructuration, qui devraient débuter en 2019 et durer au moins six mois. M.B.

0sEcQyGgiTbEhqpoclYnsydmM3ES_JXxejrPUy7aEfFHfqBwSjH5pv8cxb4wydsXRNmM3

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lunion.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

À Châlons, les travaux de la place de la République se poursuivent



250 mètres de réseau vont être remplacés, pour un coût de 360 000 €.
Lecture zen

Avant que le gros des travaux de la place de la République ne commence, la réfection des réseaux d'assainissement d'eau et d'électricité continue. La première partie, côté piéton de la place et rue des Poissonniers, se termine pour laisser place à la seconde phase. Du vendredi 9 mars au 13 avril, les travaux concerneront le côté impair de la place (Les Sarments, Ambiance & Style…) et entraîneront la neutralisation de 23 places de parking. La place sera interdite à la circulation et une déviation sera installée.

La troisième phase interviendra entre le 13 et le 27 avril et concernera la partie extérieure de la place (Librairie du Mau, Monoprix…) jusqu'au carrefour avec la rue Émile-Leroy (où la boutique Victoria Keys fait l'angle). Pendant ce temps, 24 places de parking seront neutralisées, devant la supérette et le magasin Nicolas, et la route sera barrée. Une déviation sera installée pour circuler sur et vers la place depuis la rue Émile-Leroy. Enedis réalisera en parallèle des travaux d'améliorations du réseau électrique vieillissant.

Les deux phases suivantes, du 27 avril au 2 mai puis jusqu'au 31 mai, concerneront le carrefour de la rue d'Orfeuil, la rue Émile-Leroy et la rue Croix-des-Teinturiers. Une coupure électrique aura lieu le 28 mai au matin.

La place de la République retrouvera son calme pendant l'été avant ses travaux de restructuration, qui devraient débuter en 2019 et durer au moins six mois.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lunion.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 13 MARS 18
Page de l'article : p.26
Journaliste : LAURENCE ZOMBEK

L'Ardèche revendique des vins proches de la nature

Réputée pour ses gorges et ses grottes, l'Ardèche l'est moins pour ses vins. Pourtant, l'IGP Ardèche, obtenue en 2009, a ouvert la voie à une caractérisation de ses terroirs, à l'origine de vins très diversifiés.

Lorsque l'on évoque l'Ardèche, les vins arrivent bien tard dans l'esprit collectif, qui, du patrimoine viticole méridional, connaît davantage les côtes-de-provence, les languedocs et les vins du Rhône. *«Il n'y a pas d'autoroute ni de voie ferrée, les vignobles d'Ardèche ne sont pas indiqués sur les cartes, ni dans les prospectus des foires aux vins,* fait remarquer Philippe Dry, directeur général des Vignerons ardéchois, coopérative qui recouvre 85 % du vignoble. *C'est aussi une chance, parce qu'on n'est pas rangés dans les vins du Sud. Et notre image proche de la nature correspond à ce que les consommateurs recherchent. Ce sont encore des vins de découverte.»*

AUTOCHTONE
Dans les années 1990, le chatus, un cépage autochtone dont la culture avait été anéantie par le phylloxéra un siècle auparavant, a été redécouvert dans les Cévennes ardéchoises. Il donne un vin plutôt rustique, concentré et tannique, destiné à la garde.



RAISONNÉE
Sous l'étiquette Ardèche par nature, Vignerons ardéchois fait la promotion des vins en agriculture raisonnée qui, sans les contraintes du bio, résultent d'un travail respectueux de la nature. Limitation du soufre, des phytosanitaires, fertilisation organique, gestion de l'eau et des déchets agricoles…



PHOTOS DR

8 480 ha

dont
6 800 ha pour l'IGP ardèche et mention coteaux-de-l'ardèche
1 200 ha pour l'AOP côtes-du-rhône-côté-ardèche
285 ha pour l' AOP côtes-du-vivarais
200 ha pour les vins sans IG ex-vins de table

1 500 vignerons organisés en **14** coopératives, dont 12 au sein de Vignerons ardéchois
60 caves particulières
13 M de bouteilles commercialisées, dont **30 %** à l'export en Europe

Sources : Vignerons ardéchois et 2000 Vins d'Ardèche, 2017

Pida, IGP et AOP

De belles découvertes, car, à l'instar d'autres vignobles d'Oc, l'Ardèche a fait son *aggiornamento* depuis sa reconversion variétale à la fin des années 70. Oubliée la médiocrité des vins de table. Soutenus par trois Pida (programme intégré de développement agricole) et regroupés au sein de l'association 2 000 vins d'Ardèche depuis 1997, les viticulteurs ont modernisé leurs caves, suivi des formations et structuré leur production. Moyennant quoi leurs vins de pays ont décroché l'IGP (indication géographique protégée) en 2009. Celle-ci, qui représente les deux tiers de la production ardéchoise, se complète d'une AOP côtes-du-vivarais obtenue en 1999 (500 ha répartis sur 14 communes autour des gorges de l'Ardèche). Le département compte en outre une AOP côtes-du-rhône-côté-ardèche (1 400 ha sur 4 communes autour de Bourg-Saint-Andéol).

Une douzaine de terroirs

Première production agricole départementale, la viticulture se concentre au sud, autour de la rivière. Mais tout au long de son cours, la géologie et le climat jouent les contrastes. Des reliefs granitiques du Velay, à Courcouron, aux alluvions des Gras au confluent du Rhône, en passant par les sols noirs basaltiques du Coiron, à l'est d'Aubenas, les garrigues gréseuses du Bas-Vivarais, du côté de Largentière, où s'épanouissent les gamay et viognier, et la vallée limoneuse du Chassezac, mini-Bourgogne plantée de sauvignon, les vignerons ont peu à peu caractérisé une douzaine de terroirs. Ils affinent, au fil des ans, les identités de leurs vins. *«La palette est plus large que le vin bu au comptoir en vacances»,* résume Philippe Dry.

Reste à les faire découvrir, ce à quoi s'emploient les Vignerons ardéchois, s'efforçant d'assurer toute la chaîne de qualité, de la production de leurs adhérents jusqu'à la vente et la promotion. *«Cette année, nous sommes entrés chez Nicolas et nous allons faire partie des foires aux vins de Carrefour»,* apprécie Philippe Dry. Le collectif montre patte blanche, avec une gamme de sélections parcellaires issues de petits rendements et d'élevages en fûts ou sur lie, et la gamme Ardèche par nature, en agriculture raisonnée, un mode cultural qui est aussi un chantier en cours dans la région.

LAURENCE ZOMBEK

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est réalisée en public au restaurant Bar à Vins "Chez Nicolas", à Paris au 31 place de la Madeleine. Itw notamment d'Olivier Adnot, directeur général et oenologue du Château la Verrerie. Il nous présente le domaine et l'AOC Lubéron.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Maine
Emission : France Bleu Maine réveille la Sarthe

Résumé :
Le baladeur - La Maison Reignier est une épicerie particulière. Itw de Grégoire Maloigne, le pdg. Il présente notamment la cave à vin de son prédécesseur, Bernard Warain, ancien de chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 12702



Date : 22 MARS 18

Pour aller plus loin



« La montée en gamme passe aussi par le regroupement de producteurs », pense Stéphane Allix, cogérant du Village des producteurs (Ruoms et Aubenas) et cadre dirigeant au sein de la coopérative agricole Vivacoop. « Le Village des producteurs est né de l'envie des agriculteurs, éleveurs, laitiers, apiculteurs […] de se fédérer. On s'apercevait que les consommateurs étaient demandeurs de produits de qualité et traçables. On sentait aussi que les agriculteurs s'interrogeaient sur une autre façon de produire respectueuse de l'environnement », se souvient Stéphane Allix. C'est ainsi qu'en 2007, le Village des producteurs est devenu un « vrai panel de la production ardéchoise », en lien avec les agriculteurs du secteur, présents dans les locaux du Village des producteurs. Pour l'histoire, au sortir de la Deuxième Guerre mondiale, la coopérative Vivacoop est née. L'idée était de faire un collectif de petits producteurs ardéchois. Alors autant dire que l'Ardèche n'a pas attendu pour resserrer les rangs agricoles et promouvoir le savoir-faire ardéchois.



La truffe ardéchoise est aussi estampillée pour plus de reconnaissance. Serge Barruel, président du syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche explique : « On mise sur la qualité. Nous avons fait labelliser nos marchés de détail comme "étape savoureuse du goût", une marque collective déposée par Ardèche le goût. Sur nos marchés, nous voulons que les clients s'y retrouvent. Les truffes sont d'ailleurs sélectionnées et les tarifs fixés à l'avance. »

« Le secret du succès ? La rigueur »



François Guigon est président adjoint des Vignerons ardéchois (Uvica). Côté viticulture, c'est depuis la fin des années 70 que la montée en gamme est pensée. « *D'abord par la plantation de cépages de meilleure qualité. Et puis, pendant 15 ans, les méthodes de vinification et les outils ont été modernisés, car le secret du succès, c'est la rigueur. Et pendant ce temps-là, jusque dans les années 90, nous nous sommes regroupés* », explique-t-il. Jusqu'à obtenir l'appellation d'origine contrôlée en 2009 pour les productions de côtes de vivarais, dont le raisin est cultivé autour des gorges de l'Ardèche (Lagorce, Saint-Remèze, Vallon-Pont-d'Arc, Orgnac…). « *L'idée, ce n'est pas de proposer des vins haut de gamme. On voulait plus, sans en faire trop, afin de parler à tout le monde.* » Outre les méthodes de travail et la qualité des cépages, il a fallu parler des vins ardéchois à travers des opérations de communication, François Guigon se souvient : « *Dans les années 80, nous sommes allés à Paris, chez le célèbre caviste Nicolas pour présenter nos vins aux Parisiens.* » Autre exemple de mise en valeur des productions et savoir-faire des Vignerons ardéchois, la mise en place du musée Néovinum ou encore de l'espace de dégustation à l'aven d'Orgnac.

Le chiffre

C'est le nombre d'exploitations agricoles en Ardèche

3800

Source Chambre d'agriculture de l'Ardèche

AOP, IGP, label rouge, quelles différences ?

L'AOP : appellation d'origine protégée. Elle désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Il s'agit de la déclinaison au niveau européen de l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Par exemple, tous les fromages classés AOC sont devenus AOP.

L'IGP : indication géographique protégée. Elle désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Dans ce cadre, le cahier des charges est plus ouvert.

Label rouge : il est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). Il désigne cependant des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Les AOP et IGP ardéchoises

Les AOP ardéchoises :
AOP châtaigne d'Ardèche.
AOP fin gras du Mézenc (viande de bœuf)
AOP picodon Drôme-Ardèche (fromage de chèvre)
AOP vins côtes du Vivarais, côtes-du-Rhône, côtes-du-Rhône villages, Saint-Joseph, Cornas, Condrieu, Saint-Péray

Les IGP ardéchoises :
Vin IGP Ardèche
Vin IGP collines rhodaniennes
Vin IGP Méditerranée
Vin IGP comtés rhodaniens
IGP saucisson sec de l'Ardèche
IGP jambon sec de l'Ardèche
IGP agneau de Lozère
IGP poulet des Cévennes ou chapon des Cévennes
IGP poulet ou chapon ou pintade de l'Ardèche
IGP miel des Cévennes

La phrase

« Le gouvernement ne réinvente pas la lune en parlant de la montée en gamme ! »

J.-L. Flaugère, président de la Chambre d'agriculture d'Ardèche

Tous droits réservés à l'éditeur



ACTUALITÉS Épicerie fine

LA CAVE DE LA GRANDE ÉPICERIE SE DUPLIQUE EN CAPITALE

Depuis le 9 novembre dernier, Le Bon Marché a ouvert une deuxième Grande Épicerie de 3 000 m², rue de Passy, dans le 16e arrondissement de Paris. À la tête des caves des deux points de vente, Hugues Forget dévoile ses ambitions.

propos recueillis par Hakim Bendaoud

V&S news : À la différence du quartier de la Madeleine et du boulevard Haussmann où se trouvent notamment Lavinia, Nicolas, Fauchon et la Cave des Galeries Lafayettes, le 16e n'est pas un arrondissement qui semble faire rêver les grandes enseignes de V&S ?

Hugues Forget : Il faut faire attention au trop-plein ! Le quartier de la Madeleine en est un très bon exemple. Le Verger de la Madeleine a été amené à quitter les lieux, Hédiard a fermé ses portes... La concurrence est une bonne chose mais, lorsqu'il y en a trop, cela peut faire des dégâts...

V&S news : Quelles sont les spécificités de la nouvelle cave ?

H. F. : Nous avons une large offre, d'environ 1 500 références de vins et d'alcools, et des premiers prix qui démarrent à 5,50 €. Nous avons été particulièrement vigilants en matière de mix produit. Les clients qui viennent chez nous savent qu'ils trouveront non seulement un bon rapport qualité-prix, mais aussi des bouteilles plus rares. Ainsi, nous avons déjà vendu un Château Mouton Rothschild 1998 et des hautes-côtes-de-nuits de chez Anne Gros.



DR

V&S news : Les vins proposés Rive Droite sont-ils différents de ceux que l'on trouve dans le magasin de la rue de Sèvres ?

H. F. : Pour le moment, le tronc commun est le même. Cela évoluera, c'est sûr. Mais il nous faut du recul pour ça. En ce moment, par exemple, il y a beaucoup de demandes pour les vins corses. Pourquoi les vins corses ? Mystère... Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'il faudra plus de vins pour approvisionner les deux caves, car je ne pourrai pas doubler mes allocations. Passer de 10 000 à 20 000 bouteilles de meursault est inenvisageable. Il faudra forcément diversifier les cuvées et les niveaux de gamme.

V&S news : Et qu'en est-il des vins bios et/ou nature ? On imagine mal les clients du quartier se ruer dessus...

H. F. : Détrompez-vous, il s'agit d'une vraie tendance, même si, à titre personnel, je n'en fais pas seulement parce que les clients en réclament ! ■

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 23/29 MARS 18
Page de l'article : p.7
Journaliste : Nathalie Costa

Brimoncourt, la « petite » maison de champagne qui monte

FRANCE

Rachetée en 2008 par Alexandre Cornot, entrepreneur spécialiste du marché de l'art, la marque de champagne Brimoncourt est officiellement relancée à l'automne 2013. Alors sans stock, une première étape a consisté à conclure des contrats d'approvisionnement en raisins, puis la marque a signé un contrat avec Rothschild France Distribution pour le marché français et le circuit traditionnel. Trois ans plus tard, en 2016, la marque, dont le siège est à Reims, est également distribuée dans les magasins Nicolas. Avec un prix de vente autour de 30 €, son positionnement la place dans un groupe de maisons de champagne confidentielles.

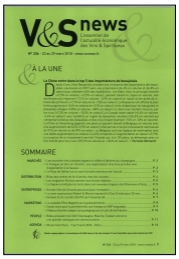
Si elle concentre sa distribution sur le marché français dans un premier temps, l'ouverture à l'international s'opère en 2015. « *Nous avons décidé d'être sélectifs dans nos investissements marché*, explique Emmanuel de la Morinerie, directeur commercial France export. *Nous avons commencé par l'Australie où on a ouvert un bureau à Sydney. Grâce à notre importateur, SESQ, la marque s'y est fait connaître au travers de "tastings", auprès de restaurateurs et de cavistes. Nous sommes aujourd'hui présents chez Vintage Cellars, une chaîne de retailers, et chez des cavistes indépendants et de petits groupements de cavistes.* » L'an dernier, le marché australien a importé environ 20 000 cols et se place en tête des débouchés export du champagne Brimoncourt. « *Nous cherchons à atteindre les 50 000 cols à terme* », précise Emmanuel de la Morinerie. Déjà commercialisée dans une vingtaine de pays (qui absorbe la moitié de sa commercialisation), principalement les Pays-Bas, le Danemark, l'Angleterre, les États-Unis, en particulier New York, et le Brésil, le champagne Brimoncourt ouvrira cette année la Nouvelle-Zélande et la Nouvelle-Calédonie. « *Nous nous installons également en Allemagne et profitons du salon ProWein pour finaliser les conditions de notre distribution* », souligne Emmanuel de la Morinerie. Composée de quatre cuvées (brut Régence, blanc de blancs, rosé, extra brut grand cru), la gamme devrait s'enrichir de son premier millésime d'ici la fin de l'année. Au final, en moins de 5 ans, la maison a plus que doublé son CA, passant de 1,35 M€ en 2015 à 3,5 M€ l'an dernier. Dans le même temps, côté volume, elle est passée de 87 000 à 220 000 cols en 2017.

Nathalie Costa

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 23/29 MARS 18
Page de l'article : p.4

Cavistes & e-commerce n° 1

Le premier numéro de *Cavistes & e-commerce* vient de sortir. Ce magazine spécialisé dédié aux revendeurs professionnels de vins, champagnes et spiritueux est publié par Terre de Vignes SARL, la société éditrice de la lettre *V&S news*. Vous y retrouverez le bilan des ventes de fin d'année 2017 chez les cavistes chaînés (Nicolas, Cavavin, VandB, Inter Caves... en tout 13 enseignes) et indépendants (un panel de 12 magasins répartis dans toute la France), l'actualité du secteur, des reportages sur de nouveaux concepts d'épicerie fine...

Abonnez-vous sur www.cavistes-et-ecommerce.fr (117 € TTC les 4 numéros/an) ou sur www.vsnews.fr avec un tarif spécial réservé aux abonnés de *V&S news* (94 € HT).

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580
Edition : Arles



Date : 29 AVRIL 18
Journaliste : Isabelle APPY

L'œuvre d'Alfred Latour sous toutes ses formes

D'Arles à Eygalières, trois expos mettent en valeur le travail de l'artiste qui s'était installé dans les Alpilles

À l'origine, c'est un travail de rémanence qui a commencé à l'échelle familiale avec une association, celle des amis d'Alfred Latour. Puis la Fondation Alfred Latour créée à Fribourg en Suisse en 2004 a pris le relais pour que soient remises en lumière les œuvres de l'artiste né à Paris en 1888 et mort dans sa maison à Eygalières en 1964. Pour les 130 ans de sa naissance, c'est en Pays d'Arles qu'ont lieu à partir d'aujourd'hui trois expositions événement consacrées à Alfred Latour, "Les gestes d'un homme libre" à l'Espace Van Gogh à Arles (jusqu'au 2 mai), "Eygalières dans l'objectif d'un peintre" à la Maison des Consuls à Eygalières et "Alfred Latour, photographies. Cadrer son temps" au musée Réattu (jusqu'au 30 septembre). Deux beaux livres sont coédités par la Fondation chez Actes Sud à l'occasion de ces accrochages.

Ce temps fort du printemps s'ancre sur le territoire. Pas étonnant puisque c'est dans les Alpilles qu'Alfred Latour avait trouvé un prolongement austère et lumineux à son art, loin des mondanités, en rachetant une bergerie (lire ci-dessous). Il peindra les bords du Rhône, les Saintes-Maries-de-la-Mer, Avignon, le Vallon des Auffes à Marseille ou encore Notre-Dame-de-la-Garde. Eygalières, bien sûr, ses mas anciens, ses charrettes, son paysage. "*C'est à Arles qu'il découvre la couleur, la lumière vivante*", commente le graphiste Werner Jeker, co-commissaire de l'exposition au côté de Pierre Starobinski. "*On a eu l'idée de reprendre contact avec l'origine, la Ville d'Arles*, commente pour sa part Claude Latour, neveu de l'artiste et président de la Fondation Alfred Latour qui a été reçu il y a trois ans par Christophe Lespilette, directeur des affaires culturelles d'Arles pour mettre en place cette série d'expositions. *Alfred Latour voulait avoir sa liberté, ne pas perdre de temps ou se perdre davantage (en mondanité). Il avait deux ateliers à Eygalières, un de tissus et un consacré*

> **"C'est à Arles qu'il découvre la lumière vivante."** WERNER JEKER

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580
Edition : Arles

Date : 29 AVRIL 18
Journaliste : Isabelle APPY



Le musée Ziem à Martigues et le musée Cantini à Marseille ont prêté certaines des peintures d'Alfred Latour. /PHOTO VALÉRIE SUAU





Motifs sur tissus, illustrations pour des livres, huiles sur toiles, publicités, aquarelles, photographies... Une œuvre plurielle. /PHOTOS V.SUAU

à la peinture, c'était son refuge. Jusqu'au bout, il innovait et a cherché de nouveaux modes d'expression. Il est d'ailleurs mort en train de faire des papiers collés dans son atelier."

Graveur, affichiste, typographe, dessinateur textile, photographe et peintre, Alfred Latour était de ces artistes qu'on dit "complet". Reconnu pour sa rigueur, l'élégance de ses traits et l'avant-gardisme de ses œuvres, il accède à la célébrité dans les années 30. Les divers mediums qu'il utilise et la porosité de son travail lui font rencontrer des artistes comme Le Corbusier, Fernand Léger, Paul Valéry mais aussi la maison de soierie lyonnaise Bianchini-Férier avec qui il va collaborer, Pierre Aynard, qui produit des soies pour les grands couturiers parisiens, ou Étienne Nicolas, patron de la maison des Vins Nicolas. "*Chez Alfred Latour, il y a à la fois une diversité des modes d'expression et une cohérence du sujet*", commente Pierre Starobinski. L'artiste a laissé derrière lui très peu d'interviews ou de notes écrites. C'est donc ses peintures, ses gravures, le design de ses tissus qui parlent pour lui, mais aussi ses photographies, exposées pour la première fois de manière institutionnelle, au musée Réattu. Elles racontent son intérêt pour les formes, pour l'épure et la modernité. Son envie d'être au plus près de l'essentiel. "*Les photographies sont une source d'inspiration pour Alfred Latour qui vont nourrir sa recherche*", explique Daniel Rouvier, directeur du musée. "*Ce n'est pas le photographe, c'est le peintre qui fait des notices*", renchérit Werner Jeker. Une exposition qui n'est pas sans lien avec l'histoire du musée Réattu puisque Jacques Latour, fils aîné d'Alfred a été conservateur de 1948 à 1956 et a participé à ouvrir le musée à l'art moderne et contemporain.

Isabelle APPY

À Arles, espace Van Gogh, jusqu'au 2 mai et au musée Réattu jusqu'au 30 septembre. À la Maison des Consuls à Eygalières, jusqu'au 30 septembre www.alfred-latour.org

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 30 MARS 18
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : MICHEL GUERRIN

Gérard Bertrand, la marque du succès

Avec 25 millions de bouteilles vendues par an, le prince des Corbières, ex-troisième-ligne de rugby, s'est taillé une place de choix dans la région

NARBONNE (AUDE) - *envoyé spécial*

Son allure, d'abord, tant elle en impose. Gérard Bertrand avoisine les 2 mètres, il est sec, beau, porte le jean rapiécé, aussi bleu que ses yeux, que le ciel et que la mer du Languedoc. La poignée de main est franche, la voix chantante et directe, la tignasse bouclée. On pense au très bon rugbyman qu'il fut au tournant des années 1980-1990. Il en parle autant que de ses vins. Il a le choix, il en commercialise près de deux cents. Oui, deux cents. Son nom, écrit sur chaque bouteille, est devenu une marque. *« Comme le bourbon Jack Daniel's »*, dit-il. Ce prince des Corbières, à 53 ans, vend 25 millions de bouteilles par an. Et comme il aime la compétition, il cite ses titres : premier en France pour les vins bio, premier dans le monde pour la biodynamie, premier vendeur de vins français premium. Il conclut : *« J'ai eu une vision, j'incarne le renouveau du Languedoc, et je veux conquérir le monde. »*

Il nous reçoit dans son navire amiral, le Château l'Hospitalet, un de ses quatorze domaines, planté dans le massif de la Clape, près de Narbonne. C'est ici, en 2002, que sa vie prend une autre dimension. Le lieu en impose : un ancien hospice du XVIe siècle agrémenté de cyprès et de pins, 100 hectares de vignes, 1 000 de garrigue dans un site protégé. Pour l'acheter, Gérard Bertrand a dû signer un chèque de 9 millions alors que son chiffre d'affaires était de 8 millions. Le vendeur avait pour nom Jacques Ribourel, roi de l'immobilier avec les maisons Phénix, qui avait investi beaucoup d'argent dans ce domaine, et en avait beaucoup perdu. Bref, même si les banques ont suivi, Gérard Bertrand fait une folie. Et il triomphe. Il y reçoit 200 000 personnes par an, ce qui en fait le troisième site culturel de la région, après la cité médiévale de Carcassonne et la réserve africaine de Sigean. Attirées par le site, l'hôtel chic, la boutique de vente en bois et béton lisse où sont vendus tous les vins du patron, le restaurant gastronomique, la salle de projection, les concerts hebdomadaires, le centre d'art, le festival de jazz en été.

« Eloge de la patience »

Gérard Bertrand faisait un chiffre d'affaires de 34 millions en 2000, 105 millions aujourd'hui. Il emploie 300 salariés, dont 70 commerciaux, et ne cesse d'embaucher. Il compte acheter d'autres vignobles, et doubler de taille en cinq ans. *« Les astres sont alignés, les vingt ans qui viennent peuvent être énormes. »* Impensable d'imaginer une telle spirale. *« Mon parcours, c'est l'éloge de la patience. »* Toujours à Narbonne. Dès ses 10 ans, il aide son père qui fait le vin de Villemajou (Aude). Ce dernier meurt dans un accident de la route en 1987. Gérard Bertrand

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 30 MARS 18
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : MICHEL GUERRIN

a 18 ans. *« Ça commence dur. »* On peut dire ça. D'autant qu'il décide de mener de front trois activités : les 60 hectares de Villemajou, une société de courtage en vins et le rugby – il est troisième-ligne en équipe première de Narbonne.

Ce qui donne une vie de moine. Et de forçat. Une cinquantaine d'heures par semaine dans la vigne, entraînement le soir, repos le samedi, match le dimanche. *« J'avais la rage. »* Il fera sa dernière année de rugby au Stade français, à Paris, où il est capitaine. A 30 ans, après avoir eu deux fois l'os frontal enfoncé, il arrête. Pour devenir... président du club de Narbonne – le plus jeune de France.

Le vin ? Il fallait la foi, en 1987, tant le marché en Languedoc était rude. La vigne pisse encore beaucoup, les prix sont bas, les bouteilles dures à vendre. Il la vend au début 3,50 francs. *« C'était quasiment le même prix qu'en vrac à la coopérative. »* Il y avait déjà de très bons vins. Gérard Bertrand cite quelques visionnaires parmi d'autres : ceux qui faisaient un vin de terroir sur les coteaux, comme Aimé Guibert avec son Daumas-Gassac, et ceux qui faisaient un vin de cépage dans les plaines, comme Robert Skalli. Mais l'image globale du Languedoc était encore désastreuse. *« C'est en partie la faute de la région. Ici, on a peur du succès, et peu la culture de l'excellence. »*

Le sens de l'entreprise

Gérard Bertrand veut la qualité, mais comment ? Le rugby lui montre la voie. Il parle beaucoup avec Max Guazzini, le président du Stade français, qui est un as de la communication et du marketing. Il comprend qu'il lui faut une marque forte, et pour cela une riche gamme de vins, donc bien plus qu'un domaine. Et mener deux activités de front. D'abord, pour avoir une assise, faire du négoce à partir de raisins achetés à des vignerons, qu'il met en bouteille ; asseoir ensuite la marque avec des vins de propriété, qui jouent à fond le terroir et sont vendus plus cher. *« Avec le climat, nos 70 cépages, ce qui est unique au monde, j'avais tout pour réussir. »*

Encore faut-il, pour un jeune négociant, se faire une place dans la grande distribution, alors que les places sont prises et les coups tordus fréquents. Le vin l'a peut-être empêché d'intégrer l'équipe de France de rugby (son poids trop léger aussi), mais ce sport, une fois de plus, lui a donné un sacré coup de pouce. Avec des joueurs internationaux, il crée « Les Gastronomes du rugby », chacun portant un produit à vendre : le nougat pour les frères Cambérabéro ; le cassoulet pour les Spanghero ; les fruits pour Daniel Dubroca ; les ravioles pour Philippe Saint-André ; les pruneaux pour Philippe Sella... le vin pour Gérard Bertrand. En un tournemain, il place 50 000 bouteilles que des vignerons lui confient chez Leclerc, Carrefour ou Monoprix. Qui affichent les bobines des rugbymen dans leurs catalogues. *« Je me souviens d'une soirée de lancement à Besançon avec 6 000 personnes ! »* Efficace.

En 1997, le guide Gault & Millau sélectionne quelques-unes de ses bouteilles. Il fait ensuite une grosse percée chez Monoprix, puis chez Nicolas, et sélectionne les vins du Languedoc pour Carrefour. Surtout, la même année, il achète son premier château, Laville Bertrou, puis Cigalus en 1998, où il s'installe avec sa femme. Il achète guidé par le terroir. *« Vous pouvez changer les hommes ou les bâtiments, pas la terre. »* Le rugby l'a aidé, le nouveau consommateur aussi, qui accepte de payer bien plus cher des vins du Languedoc. Mais Gérard Bertrand a aussi un sacré sens de l'entreprise. Il écrit « Sud de France » sur l'étiquette, plutôt qu'une appellation obscure, qui parle mieux à l'acheteur étranger.

Et puis il est un précurseur du bio et de la biodynamie à grande échelle – suivre les cycles de la lune sur la majorité de ses 850 hectares de vignes, ça coûte cher. *« On peut faire des compromis sur l'alimentation, mais pas sur le vin, qui n'est pas obligatoire pour vivre. »* Il fait du yoga tous les jours, limite sa consommation de viande, se veut dans la frugalité. Il ajoute : *« La biodynamie, les gens croyaient que c'était une secte. Beaucoup pensent maintenant que c'est la référence. »* Il a développé son credo dans un livre, *Le Vin à la belle étoile* (La Martinière, 2015), qui a un côté mystique. *« Je suis chrétien. »* On demande explication : *« Le Christ prônait l'amour, pas la culpabilité. »* Lui n'a pas l'air de culpabiliser

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 30 MARS 18
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : MICHEL GUERRIN

trop. Il a un trop gros caractère pour cela. Il dit : *« J'ai parfois eu raison tout seul, donc j'ai eu tort. »* Mais il vend son vin dans 160 pays, avec un négoce qui représente 70 % de son chiffre d'affaires, et une ribambelle de propriétés dont aucune ne perd d'argent. On prend la mesure de son empire dans l'immense boutique du Château l'Hospitalet.

Aimé et jalousé

Vins de négoce et vins de propriété, tous en Languedoc – L'Hospitalet, Cigalus, La Sauvageonne, Aigues Vives, Villemajou, La Soujeole… Des vins de toutes les couleurs, estampillés « Bertrand », mais chacun avec son étiquette. On y trouve des rosés à 5 ou 6 euros qui apportent du cash. Des pétillants, de l'eau-de-vie à 80 euros, de vieux flacons jusqu'à 580 euros. Le dernier-né des vins est Clos d'Ora, en minervois, un petit vignoble labouré au cheval et au mulet, élevé en biodynamie, bien sûr. Une goutte d'eau dans l'univers Bertrand, mais un diamant dans le groupe. Et un prix en conséquence : 190 euros.

Gérard Bertrand s'entoure d'œnologues mais il fait ses vins. *« Je suis viticulteur, vinificateur, commerçant, gestionnaire, communicant. »* Il voyage cent cinquante jours par an dans le monde entier pour porter ses couleurs. Pour la première fois en 2017, il a plus vendu ses vins à l'étranger qu'en France, et d'abord aux Etats-Unis, où il a une place de roi. En fait-il trop ? *« J'ai toujours nagé à contre-courant. »* Il ajoute qu'il se sent aimé et jalousé, mais que les salaires sont chez lui élevés, et que, dans son groupe, on aime les *« troisièmes mi-temps »*.

Ce qui frappe, c'est d'avoir autant bourlingué et vendu dans le monde, sans jamais ou presque n'avoir quitté Narbonne. C'est en Languedoc qu'il s'agrandira encore, lié à son besoin viscéral de la nature et du ciel azur qu'il regarde droit. *« Je vais mourir ici, dans le vin, mais debout. »* ■

MICHEL GUERRIN

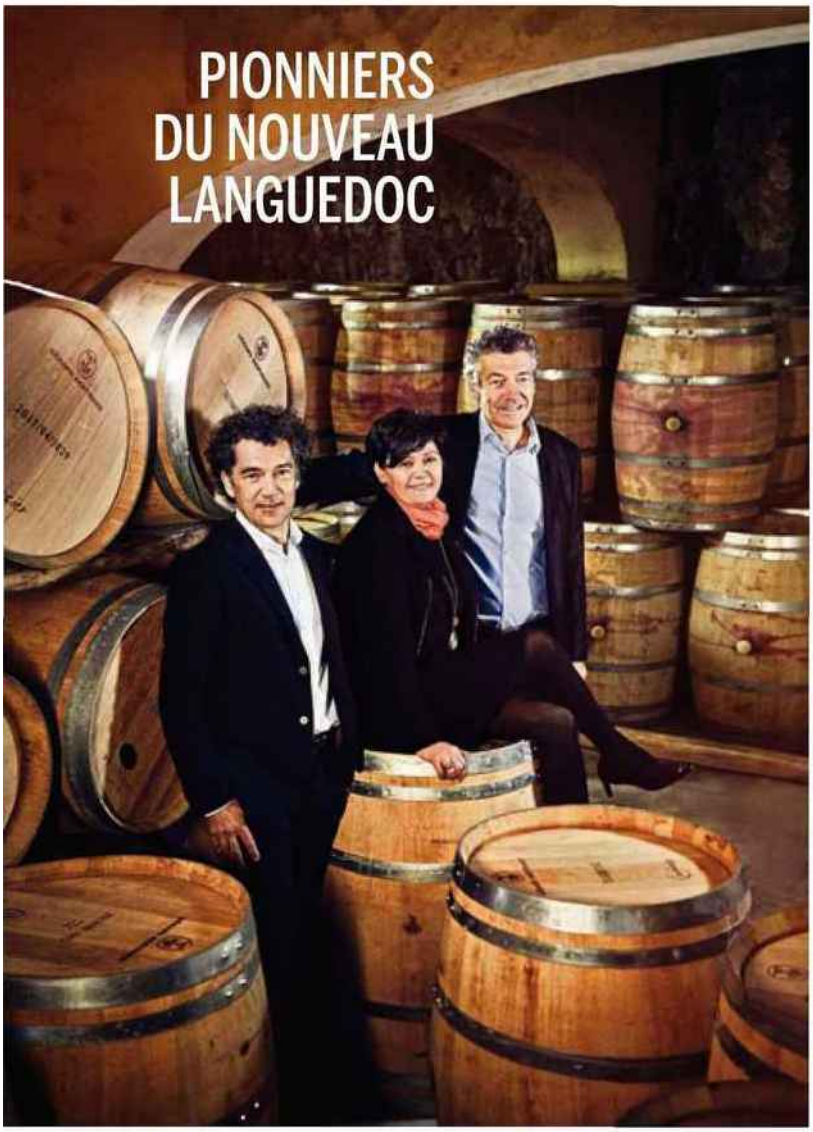
« Les astres sont alignés, les vingt ans qui viennent peuvent être énormes »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 30 MARS 18
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : MICHEL GUERRIN

PIONNIERS DU NOUVEAU LANGUEDOC



Jean-Claude Mas (à gauche), Miren de Lorgeril et Gérard Bertrand.
OLIVIER METZGER/MODDS POUR «LE MONDE»

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 29/03/2018
Heure : 17:01:18
Journaliste : C. H

www.lunion.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Deux Rémois en lice pour devenir le Meilleur caviste de France 2018



Éric Fèvre avait atteint, avec sept confrères, la finale du concours en 2017, passant les ultimes épreuves devant un jury présidé par le comédien François Berléand. - Hervé Oudin
Photographe: Hervé Oudin

En France, 40 cavistes ont été sélectionnés pour participer à la demi-finale du concours. L'épreuve du concours de Meilleur caviste de France, organisé par le syndicat des cavistes professionnels (SCP), aura lieu le 10 septembre au château Belgrave à Saint-Laurent-Médoc. Éric Fèvre qui avait atteint la finale en 2017 est de nouveau sélectionné. Au côté du caviste de Millésimes et saveurs à Reims, Julien Ruault, de la cave Nicolas à Reims. Il s'agit des seuls représentants de la Marne, de l'Aisne et des Ardennes à participer au concours soutenu par Thiénot Bordeaux Champagne. On leur souhaite bonne chance ! www.meilleurcavistedefrance.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 50074
Edition : Grand Rouen, Grand Rouen



Date : 30 MARS 18

Décès d'Alice Caron, doyenne de Saint-Pierre-lès-Elbeuf, à l'âge de 102 ans

saint-pierre-lès-elbeuf

Figure emblématique et doyenne de la commune saint-pierraise, Alice Caron, femme généreuse et volontaire, est décédée lundi 26 mars à l'âge de 102 ans.

Née en 1916 à Saint-Pierre-lès-Elbeuf, en pleine Première Guerre mondiale, Alice aura passé toute sa jeunesse à Elbeuf.

Travaillant tout d'abord dans les services administratifs de l'hôpital puis pour les établissements Baille, elle s'occupera ensuite du caviste Nicolas à Caudebec-lès-Elbeuf jusqu'à sa retraite. C'est en 1937 qu'elle épouse Lucien Caron, disparu en 1995. De cette union naîtra en 1945 leur fille unique, Évelyne.

Grand-mère de trois petits-enfants, Géraldine, Julie et Grégory et arrière-grand-mère de Romain, Antoine et Alexandre, Alice était très proche de sa famille, qui vit dans la région d'Elbeuf et qui se retrouvait régulièrement au cours de nombreuses réunions de famille.

En février dernier, Alice avait reçu la visite du maire de la commune, Patrice Desanglois, au domicile qu'elle partageait avec sa fille à l'occasion de ses 102 ans.

L'inhumation d'Alice Caron aura lieu le mardi 4 avril. Une messe sera donnée en son honneur à l'église Saint-Pierre, en face de la mairie, à 15 h.

Tous droits réservés à l'éditeur

RTL
Emission : A la bonne heure !

Résumé :
L'acteur François Cluzet est à l'honneur. Itw de celui-ci. Il raconte sa première folie avec ses revenus de comédien : une bouteille de vin achetée chez Nicolas pour son père.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : Le 10h-12h

Résumé :
Dans un village, l'unique boulanger a été verbalisé pour non-respect de la réglementation imposant un jour de repos hebdomadaire. Itw de Nicolas Corato, président de Place de la République. Il souligne l'incompréhension de certains face à une loi qui doit s'appliquer pour tous et cite en exemple le magasin Nicolas de son quartier qui n'ouvre plus le dimanche.

Tous droits réservés à l'éditeur



AVRIL 2018



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Rvi
Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : France
Périodicité : Bimestriel





Date : MARS/AVRIL 18
Page de l'article : p.18-19
Journaliste : Bruno Carlhian

Dossier | BIB®

Bag-in-box® : le temps de la maturité





Bruno Carlhian

Après plus d'une décennie de croissance vertigineuse, le marché français du bag-in-box® serait-il désormais arrivé à maturité? C'est en tout cas ce qui ressort de quelques indices conjoncturels et de l'opinion de la plupart des observateurs du marché.

Les ventes de vins en grande distribution, en baisse sensible au premier trimestre de la campagne 2017/2018 (- 2,8 % pour la période du 14 août au 5 novembre 2017), ont entraîné cette fois dans leur chute les ventes de bag-in-box. Selon le panel IRI diffusées par FranceAgriMer, celles-ci ont connu des pertes en volume (- 2,2 %) et même en valeur (- 0,9 %) par rapport à la campagne précédente. « *Les pertes en bag-in-box sont dues au recul des ventes sur le format 5 litres (- 7 % sur les ventes vs 2016/17), sur les couleurs rouges (- 2 % vs 2016/17) et rosées (- 3,3 % vs 2016/17), et, en termes de catégories, sur les IGP standard (- 12,7 %), les IGP de cépages (- 12,7 %) et d'AOP (- 0,9 %)* », analyse le service économie de FranceAgriMer.

Sur cette période, il est vrai moins favorable aux ventes de BIB, on note toutefois, au sein du segment bag-in-box, une croissance des vins sans indication géographique (surtout des vins d'importation) avec une croissance de 11 % en volume et de 11 % en valeur par rapport à la même période de la campagne précédente. Les faibles récoltes françaises ont semble-t-il favorisé le conditionnement de vins d'importation en entrée de gamme. Les vins sans indication géographique représentent désormais 28 % du volume et 19 % de la valeur des ventes de vins tranquilles en bag-in-box, un chiffre en hausse sensible par rapport aux années précédentes. Les dernières tendances confirment également l'implication croissante des marques de distributeur en matière de Bib®. Elles pèsent pour 49 % des ventes de vins tranquilles dans ce conditionnement, en volume comme en valeur.

La barre des 40 % atteinte en 2017

Ce repli, lié à la baisse conjoncturelle des ventes de vins tranquilles en grande distribution, est cependant à relativiser. Sur une période d'analyse plus longue (les neuf premiers mois de 2017), la tendance reste favorable au BIB. Sur les trois premiers trimestres de 2017, le Bib a continué à progresser en grande distribution, de 1 % en volume et de 2,4 % en valeur par rapport aux deux années précédentes, pesant 804,8 M€. Avec 2,9 millions d'hectolitres commercialisés en GMS durant cette période, le bag in box pèse désormais pour 40,4 % en parts de marché volume dans les ventes de vins tranquilles.

« *Nous constatons effectivement un ralentissement de la croissance en France depuis deux ans* », confirme Veronika Necasova, en charge du marketing et de la communication du Bag-in-Box chez Smurfit Kappa, l'entreprise qui détient la marque Bag-in-Box®. « *Le marché du Bib est en train d'arriver à maturité, ce qui est compréhensible compte tenu de la part de marché qu'il détient désormais. On peut raisonnablement envisager qu'il parvienne à 45 % de parts de marché, ce qui devrait constituer un palier en France.* »

Le marché est également en train de se restructurer, constate la chef de projet du géant mondial de l'emballage. « Le ralentissement a surtout lieu sur le format 5 litres, tandis que les formats 2,5 et 3 litres continuent à progresser. Cela montre une évolution du comportement de la consommation des Français, qui boivent moins de vins et se tournent vers des vins plus qualitatifs ». Le succès du Pouch Up®, une autre technologie développée par Smurfit Kappa sur de plus petits contenants (1 à 3 litres), témoigne de cette tendance, ajoute Veronika Necasova. Plusieurs grandes entreprises de vin comme Loire propriétés ou des distributeurs comme Carrefour, Leclerc ou Casino ont d'ores et déjà adopté ce conditionnement, ou s'apprête à le faire comme Système U, en mai 2018.

Des ouvertures en CHR et à l'export

Le ralentissement des ventes, qui affecte la grande distribution, ne se retrouve pas nécessairement dans le réseau hors foyer, même si les statistiques manquent pour en juger. « *Le développement régulier du vin au verre en restauration offre des perspectives de croissance au Bib* », poursuit Veronika Necasova. Il existe encore aussi des perspectives à l'export, les autres pays consommateurs de vin n'étant pas aussi mûrs que la France en matière de Bib.

Pour présenter ses solutions technologiques à tous ses clients d'Europe du Nord, Smurfit Kappa a ouvert à Épernay en fin d'année dernière à l'occasion des 40 ans de sa division "Bag-in-Box®" un "Experience Centre", le deuxième consacré à cette technologie après celui situé en Espagne. Les clients peuvent y acquérir une expérience pratique de l'ensemble des possibilités offertes par les solutions Bag-in-Box®, films, robinets et cartons, tester les produits dans le laboratoire et découvrir ce qu'ils peuvent apporter à leur activité. « *Nous y recevons déjà une à deux visites par semaine, dont beaucoup d'étrangers* », signale Veronika Necasova.

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : MARS/AVRIL 18
Page de l'article : p.18-19
Journaliste : Bruno Carlhian

La montée en gamme des fontaines à vin est illustrée par le succès du concours "Best wine in box", qui rassemble plus de 350 vins. La quatrième édition avait lieu à Toulouse le 23 mars dernier. Vecteur de communication pour les producteurs et de mise en valeur de ce conditionnement, les récompenses donnent droit à médailles et macarons largement utilisés par les gagnants.

En dépit de la grande culture française en matière de vin, il reste cependant des efforts à faire pour améliorer l'apparence et la communication autour des BIB, qui souffrent encore de leur image de vin bon marché. Ces dernières années, les conditionneurs ont cependant fait des efforts pour monter en gamme. La première marque française, Roche Mazet, a monté l'exemple avec sa gamme, dont tous les vins sont représentés dans d'élégants formats de trois litres : Merlot et Cabernet-Sauvignon en rouge, Syrah, Merlot et Cinsault Grenache en rosé, Chardonnay et Sauvignon en blanc. La marque de Castel commercialise désormais plus de la moitié de ses volumes sous ce format.

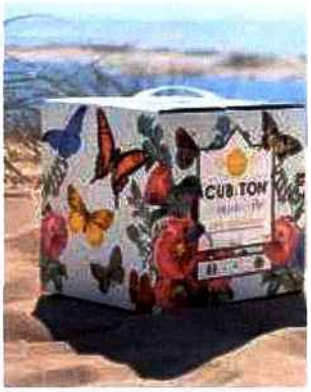


La mode du cube



La mode actuelle est aux formats cubiques, plus ludiques. Nicolas propose ainsi depuis l'année dernière les CUB, une nouvelle gamme de BIB pratique et économique garantissant une conservation optimale du vin, disponibles en formats 3 litres et 5 litres, à partir de 11 €. Ce premier prix est un IGP Collines de la Moure (Languedoc-Roussillon), mais la collection comprend également des références plus haut de gamme comme un Médoc à 27,30 € le cube de trois litres.

Le cube, c'est même la marque de fabrique de Cubiton, une marque lancée en 2013 par un jeune entrepreneur, William Ripley, qui a vite rencontré le succès dans le réseau cavistes. La collection de 5 petits cubes de 3 litres, aux graphismes colorés et tendances, se distingue par le contenant, mais aussi par le contenu : des vins (rouges, rosés bios et blancs IGP) vinifiés par François Lurton et le plus souvent bio. ■



Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Bimestriel





Date : MARS/AVRIL 18
Page de l'article : p.21

La CUB. Collection, les BIB du caviste Nicolas

La Gamme Nicolas s'agrandit avec la CUB. Collection: 23 références de BIB à partir de 11 € alliant originalité et qualité, à partager. Leader incontestable des Cavistes depuis près de deux siècles, Nicolas se devait, non seulement de répondre à une demande grandissante sur ces contenants pratiques et économiques, mais aussi de réinventer cette offre spécifique. La CUB. Collection se démarque des autres BIB grâce à sa forme cubique qui permet un rangement simple dans le réfrigérateur, un habillage élégant, des informations sur la provenance (situation géographique et cépages), des indications pour optimiser le moment de dégustation (conseils du caviste, alliances gastronomiques, température idéale).

Parmi les 23 références sélectionnées, 12 rouges, 7 rosés et 4 blancs sont à découvrir en 3 l ou 5 l de 11 € à 31 €.





Tous droits réservés à l'éditeur



EXPOSITION LOUPOT

Ketchum

NICOLAS



00:01:41

00:02:19



CRÉDIT PHOTO

Autoportrait de František Kupka, en 1910, quelque temps avant qu'il n'évolue vers l'abstraction.

Les préludes de l'abstraction

Illustrer le glissement du pinceau de Kupka du figuratif à l'abstrait : tel est le dessein de la rétrospective que le Grand Palais consacre à l'artiste tchèque.

Début 1902 : dans les rues de Paris, les badauds se délectent des dessins satiriques qui couvrent les pages du dernier numéro de *l'Assiette au beurre*, consacré à l'argent. Allégoriques ou inspirées de l'actualité, les illustrations que propose Kupka à la presse libertaire à succès ne lui font pas oublier son éducation aux Beaux-Arts de Vienne, empreinte d'un regard attentif sur le symbolisme viennois, façonnée par les leçons philosophiques d'une Société théosophique qui nourrira son œuvre.

L'acuité de son crayon n'a pu lui faire abandonner son pinceau ; à l'heure où triomphent les Fauves, celui-ci sonde la toile à la recherche des moyens qu'il doit donner à la figuration. Modelant les volumes au gré de sa palette, ses toiles célèbrent l'autonomie de la couleur sans s'exonérer de la figure. Délicatement, une baigneuse se glisse dans le clapotis des vagues, se fond dans l'atmosphère printanière.

Conspuant amèrement les collages cubistes, Kupka n'en reste pas moins un artiste de son temps, happé dans ce tourbillon moderne inquiétant dont le manifeste futuriste qu'il a placardé à sa porte est l'étendard. Présageant du tournant vers l'abstraction, *les Touches de piano*, comme ses toiles exposées au Salon des indépendants de 1912, révèlent cette appétence pour une esthétique jouant sur la multiplicité simultanée des plans.

C'est l'honneur de cette exposition que sa franchise, qui fait état de l'œuvre de l'artiste dans son histoire complète, dévoilant ces tâtonnements avant que la critique ne le couronne *« parrain de l'orphisme »*. Car si son pinceau cesse bientôt tout exercice d'imitation de la nature (*mimesis*), comme en témoignent les grands cycles qui ponctuent la seconde moitié du parcours, l'abstraction que défend son pinceau ne renonce jamais au sens. Du fond d'une nef obscure, surgissent les réminiscences de vitraux où éclate le bleu de Chartres ; sous les formes géométriques d'une glaçante précision s'ourdissent les cliquetis secs des rouages d'une machine.

« Je crois que je peux trouver quelque chose entre la vue et l'ouïe, et je peux produire une fugue en couleurs comme Bach le fait en musique », confie František Kupka au *New York Times* en 1913. Histoire de cette recherche éperdue, l'exposition éveille l'itinéraire d'un artiste qui, aux préludes de l'abstraction, sut transformer le réel. ● **Léopoldine Frèrejacques**

Kupka, pionnier de l'abstraction,
Grand Palais, Paris VIIIe, jusqu'au 30 juillet.

PHOTOS : PRESSE/ADAGP, PARIS 2018/NATIONAL GALLERY IN PRAGUE 2018 - PRESSE/STÉPHANE PIERA / MUSÉE CERNUSCHI / ROGER-VOLLET - PRESSE/VALENTINE PINCEAU/COLL. J.LOUPOT/LITHOGRAPHIE

Parfums de Chine



PARFAIT Brûle-parfums *(photo)* et boîtes à encens : dans la Chine ancienne, l'encens participe aux rituels spirituels comme il parfume les literies et les vêtements des dames de la cour. C'est ce que présente cette exposition, qui s'accompagne de reconstitutions des senteurs du temps, réinterprétées par le parfumeur de la maison Dior grâce aux recettes d'alors. Originale, instructive, une exposition aussi inattendue qu'elle est réussie. **L. F.**
Musée Cernuschi, Paris VIIIe, jusqu'au 26 août.

Loupot, peintre en affiche



CRÉDIT PHOTO

NÉCESSAIRE Suivre l'évolution stylistique du "peintre-affichiste" Charles Loupot, qu'une fructueuse carrière de près de cinquante ans mena sur les chemins de l'Art déco jusqu'au seuil de l'abstraction : c'est ce que propose la Bibliothèque Forney en 100 affiches. De ses maquettes d'une élégante sobriété pour le caviste Nicolas à ses compositions de plus en plus épurées pour l'industriel de la marque Saint-Raphaël, retour sur les travaux d'un graphiste inspiré. **L. F.**
Bibliothèque Forney, Paris IVe, jusqu'au 26 mai.

www.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 124

Visualiser l'article

Fenêtre sur les affiches publicitaires de la bibliothèque Forney

Lien vidéo : https://www.francetvinfo.fr/sciences/histoire/fenetre-sur-les-affiches-publicitaires-de-la-bibliotheque-forney_2693240.html

Face à l'île Saint-Louis à Paris, on ne pouvait rêver plus bel écrin pour conserver l'une des plus prestigieuses collections d'affiches. L'hôtel de Sens, dans son style gothique, abrite la bibliothèque Forney, et un musée. Charles Loupot y est actuellement exposé. Né à Nice (Alpes-Maritimes) en 1892, ce dernier va très vite imposer son coup de pinceau tout d'abord en Suisse, puis à Paris. *"C'est un artiste qui change de style régulièrement [...] Il est accessoirement l'un des inventeurs du style Art déco",* explique Thierry Devynck, conservateur à la bibliothèque Forney.

30 000 affiches conservées
Loupot travaille pour les marques de vêtements. Sa compagne inspire tous ses personnages de femme fatale. Avec une ligne très épurée, l'artiste signe avant-guerre ses chefs-d'œuvre, le livreur des vins Nicolas ou encore les deux serveurs de l'apéritif Saint-Raphaël. 30 000 affiches sont conservées à la bibliothèque Forney. Parmi elles, des contemporaines comme celles de Michel Bouvet. C'est lui l'auteur de toutes les affiches des Rencontres de la photographie d'Arles. Ce graphiste produit des dizaines d'affiches par an, pour les festivals et le théâtre. Il en est bien conscient, ses images sont aussi le reflet de notre société.

Tous droits réservés à l'éditeur

fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Fenêtre sur les affiches publicitaires de la bibliothèque Forney

Face à l'île Saint-Louis à Paris, on ne pouvait rêver plus bel écrin pour conserver l'une des plus prestigieuses collections d'affiches. L'hôtel de Sens, dans son style gothique, abrite la bibliothèque Forney, et un musée. Charles Loupot y est actuellement exposé. Né à Nice (Alpes-Maritimes) en 1892, ce dernier va très vite imposer son coup de pinceau tout d'abord en Suisse, puis à Paris. "C'est un artiste qui change de style régulièrement [...] Il est accessoirement l'un des inventeurs du style Art déco", explique Thierry Devynck, conservateur à la bibliothèque Forney. 30 000 affiches conservées Loupot travaille pour les marques de vêtements. Sa compagne inspire tous ses personnages de femme fatale. Avec une ligne très épurée, l'artiste signe avant-guerre ses chefs-d'œuvre, le livreur des vins Nicolas ou encore les deux serveurs de l'apéritif Saint-Raphaël. 30 000 affiches sont conservées à la bibliothèque Forney. Parmi elles, des contemporaines comme celles de Michel Bouvet. C'est lui l'auteur de toutes les affiches des Rencontres de la photographie d'Arles. Ce graphiste produit des dizaines d'affiches par an, pour les festivals et le théâtre. Il en est bien conscient, ses images sont aussi le reflet de notre société.

Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Fenêtre sur les affiches publicitaires de la bibliothèque Forney



Franceinfo

Dans la bibliothèque Forney, à Paris, on trouve des livres sur les arts décoratifs, mais aussi des affiches. 30 000 au total. C'est la plus grande collection du pays, et en ce moment sont exposées celles de Charles Loupot. Voyage dans le Paris des années 1930.

Face à l'île Saint-Louis à Paris, on ne pouvait rêver plus bel écrin pour conserver l'une des plus prestigieuses collections d'affiches. L'hôtel de Sens, dans son style gothique, abrite la bibliothèque Forney, et un musée. Charles Loupot y est actuellement exposé. Né à Nice (Alpes-Maritimes) en 1892, ce dernier va très vite imposer son coup de pinceau tout d'abord en Suisse, puis à Paris. *"C'est un artiste qui change de style régulièrement [...] Il est accessoirement l'un des inventeurs du style Art déco",* explique Thierry Devynck, conservateur à la bibliothèque Forney.

30 000 affiches conservées
Loupot travaille pour les marques de vêtements. Sa compagne inspire tous ses personnages de femme fatale. Avec une ligne très épurée, l'artiste signe avant-guerre ses chefs-d'oeuvre, le livreur des vins Nicolas ou encore les deux serveurs de l'apéritif Saint-Raphaël. 30 000 affiches sont conservées à la bibliothèque Forney. Parmi elles, des contemporaines comme celles de Michel Bouvet. C'est lui l'auteur de toutes les affiches des Rencontres de la photographie d'Arles. Ce graphiste produit des dizaines d'affiches par an, pour les festivals et le théâtre. Il (...)

Voir la vidéo sur Franceinfo

Tous droits réservés à l'éditeur



MEILLEUR CAVISTE

Ketchum

NICOLAS

Date : 02/04/2018
Heure : 13:32:30
Journaliste : Jean Bernard

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Concours du Meilleur Caviste de France : les demi-finalistes sont connus

Visuel indisponible

Laëtitia et Cyril Coniglio, couple dans la vie mais adversaires en demi-finale d'un concours dont lui a remporté la médaille d'argent en 2016. (Photo Pierre-Mathieu Paolini)
Parmi les qualifiés lors de la phase de sélection organisé à l'échelon national figurent trois des professionnels présents à Paris lors de Cavistes Dating organisé par « Terre de Vins ».

Quel est le point commun entre Franck Naudot, Thierry Guemas et Cyril Coniglio : tous sont cavistes, tous viennent de décrocher leur qualification pour la suite du concours 2018 du Meilleur caviste de France et enfin tous étaient les hôtes de « Terre de Vins » à l'occasion de Cavistes Dating organisé à Paris le 26 mars dernier.

Ils se retrouveront donc le 10 septembre au Château Belgrave, Grand Cru Classé 1855, à Saint-Laurent-Médoc, pour disputer la demi-finale. Au total, après avoir franchi la première étape de la sélection qui permettait de les juger sur leur expertise en matière de vins, spiritueux et autres alcools de qualité, sur la bonne tenue d'un commerce spécialisé et sur la pertinence de leurs conseils, quarante professionnels issus des quatre coins de France ont été retenus. Avec cette année une particularité : Cyril Coniglio, sommelier de formation et ancien de chez Paul Bocuse, qui avait remporté la médaille d'argent en 2016 sera notamment opposé à… son épouse. Toute jeune dans le métier, elle a été diplômée caviste conseil en 2016 à l'Institut de chimie et d'œnologie de Provence à Aubagne, Laëtitia Coniglio a, elle aussi, franchi la première étape avec succès.
Les 40 cavistes sélectionnés sont, par ordre alphabétique :

Vincent ANDRE : Terroir dit vin – 14700 Falaise
Carl ANSQUER : Cave vins et terroirs normand – 14112 Biéville-Beuville
Jérémie BATTAULT : Cave Nicolas – 63000 Clermont-Ferrand
Reda BENYEZZA : Cave Nicolas – 92200 Neuilly-sur-Seine
Olivier BIGAUD : Cave Nicolas – 06400 Cannes
Thomas BRAVO-MAZA : Divins – 75001 Paris
Daniel CARDOSO : La Clef des vins – 81000 Albi
Aude CARIMALO : Cave Nicolas – 35000 Rennes
Aurélien CARRON : La Maison du vin – 34120 Pézenas
Aurélien CHUTAUX : Les Vins d'Aurélien – 59000 Lille
Cyril CONIGLIO : Rhône Magnum, la Cave – 26600 Pont de l'Isère
Laëtitia CONIGLIO : Rhône Magnum, la Cave – 26600 Pont de l'Isère
Jonathan CONROY : Conroy vins et spiritueux – 74700 Sallanches
Jordi COUWENHOVEN : Le Sourire au pied de l'échelle – 75011 Paris
Eric FEVRE : Millésimes et Saveurs – 51100 Reims
Clément GARCIN : Cave Pierre Noble – 76230 Isneauville
Thierry GUEMAS : La Cave des Climats – 75007 Paris
Delphine GUNTHER : Delphine Gunther – 92800 Puteaux
Vincent HAROCHE : Cave Nicolas – 47000
Leny HUGOT : Cave Nicolas – 84000 Avignon

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Jean-Baptiste JAUNEZ : Jean-Baptiste Jaunez – 13001 Marseille
Maxime LAMBERT : Caves Bérigny – 76400 Fécamp
Laurent LAVIGNE : Vins sur Vin – 49100 Angers
Julien LE BLOAS : Cap 3000 – 06700 Saint-Laurent-du-Var
Julien LEPAGE : La Vignery – 78120 Rambouillet
Jean-Philippe LEROY : Vinothentik – 26120 Chabeuil
Fabrice LOMBART : La Rue du vin – 57350 Stiring-Wendel
Emmanuel MENARD : Terroir dit vin – 14700 Falaise
Francis MOULIS : Moulis – 69005 Lyon
Franck NAUDOT : Les Caves Naudot – 03800 Gannat
Patrice ORSET : Cave Nicolas – 34000 Montpellier
Noël PANOUSSIAN : Cave Nicolas – 67000 Strasbourg
Michael PHILIPPON : Cave Nicolas – 71100 Chalon sur Saône
Mathieu POTIN : La Vignery – 78100 Saint-Germain-en-Laye
Fabrice RENNER : Au Monde du Vin – 68300 Saint-Louis
Julien RUAULT : Cave Nicolas – 51100 Reims
Antoine SFEIR : Le Repaire de Bacchus – 75015 paris
Jérôme SOMMIER : Les Caves du Roussillon – 66000 Perpignan
Thomas VANHEECKHOET : La Cave – 59290 Wasquehal
Nicolas VIRET : Cave Nicolas – 69004 Lyon

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 03 AVR 18

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : Chalon

En lice pour le Meilleur caviste 2018

Concours En lice pour le Meilleur caviste 2018 40 cavistes ont été sélectionnés pour la demi-finale du concours. L'épreuve organisée par le syndicat des cavistes professionnels (SCP) aura lieu le 10septembre au château Belgrave à Saint-Laurent-Médoc. Éric Fèvre qui avait atteint la finale en 2017 est de nouveau sélectionné. Au côté du caviste de Millésimes et saveurs à Reims, Julien Ruault, de la cave Nicolas à Reims. Il s'agit des seuls représentants de la Marne, de l'Aisne et des Ardennes à participer au concours soutenu par Thiénot Bordeaux Champagne. On leur souhaite bonne chance! www.meilleurcavistedefrance.com Publication Nouveau magazine, Cavistes et e-commerce Depuis 2011, V&S news édite un hors-série sur l'activité des revendeurs spécialisés de vins et spiritueux. À partir de 2018, «Cavistes & e-commerce» devient un journal à part entière avec 4 numéros par an et des dossiers sur leur métier et les actualités de leur secteur. Pourquoi avoir pris son indépendance? Parce que le secteur n'a jamais été dynamique, constate le rédacteur en chef de V&S News, Thomas Gueller. Entre 2011 et 2017, le nombre de cavistes répertoriés sous le code NAF 4725Z (commerce de détail de boissons en magasin spécialisé) a bondi de 16% soit près de 1000unités de plus en six ans.

0yel6u6zxadLqEhRwZXSLUDSHsNWd4Q4UVzOnP8c7EdUIfoQ-7_1vrG048lqr6DfhMTdm

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

Centre France
LE JOURNAL DU CENTRE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 27281



Date : 02 AVRIL 18

Les Vins Nicolas en tête de proue pour le recyclage du liège



CHÊNES. La société possède sa propre forêt. PHOTO PIERRE BOYER

Nicolas, enseigne française de magasins spécialisés dans la vente de vin, est incontestablement le numéro un national pour la collecte des bouchons en liège. Et pour cause…

Le groupe s'est mis au vert, en 2016, en partenariat avec la Fédération française du liège, en inaugurant sa première forêt de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales.

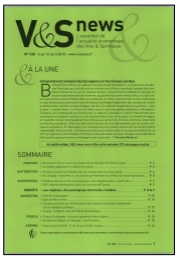
Ce projet a été rendu possible par la mise à disposition de tous d'urnes dans chacun des magasins de la chaîne. Les fonds récoltés grâce au recyclage assurent le financement de la plantation d'arbres, à savoir un chêne tous les huit mille bouchons.

À ce jour, plus de seize millions de bouchons ont été récupérés, soit l'équivalent de deux mille chênes-lièges plantés. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 06/12 AVRIL 18
Page de l'article : p.4
Journaliste : H.B.

Nicolas entame la mutation de son réseau vers le *cross canal*

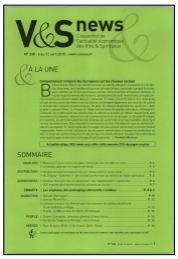
FRANCE

Nicolas prévoit que ses cavistes s'appuient à l'avenir sur des tablettes afin d'aider les clients à découvrir des références qui, faute de place, ne seraient pas forcément présentes en magasin. « *La surface moyenne d'un magasin se situant entre 40 et 50 m², seulement 700 ou 800 références y sont proposées, alors que notre catalogue en compte plus de 3000*, explique Lionel Manteau. *Le numérique est devenu un lien incontournable. Aujourd'hui, nos clients peuvent faire leurs achats sur Internet, mais nous devons aller encore plus loin en leur permettant d'être livrés directement chez eux plutôt que d'aller en magasin retirer leurs achats comme c'est le cas aujourd'hui* ». En ville, les livraisons pourront se faire en 3 heures. L'enseigne aurait identifié 300 points de vente dans lesquels ce service serait proposable. ***H.B.***

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 06/12 AVRIL 18
Page de l'article : p.11
Journaliste : T.G.

Vranken capitalise sur le mot « nature » **NOUVEAUTÉS**

Après avoir doté la Cuvée Louise, offre de prestige de la marque de champagne Pommery, d'une déclinaison « nature » (au sens champenois du terme, c'est-à-dire sans dosage), puis lancé en exclusivité, chez Nicolas en France et chez Delhaize en Belgique, une cuvée ostensiblement étiquetée « brut nature » sous la marque Vranken, le groupe Vranken Pommery Monopole a présenté durant ProWein une déclinaison de cette offre sous la marque Vranken, avec un « rosé nature », un « premier cru nature » et un « millésime nature ». ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

LE COMMERCIAL PROVENCE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
Date : 14 AVRIL 18

A Arles et Eygalières, une triple exposition pour redécouvrir Alfred Latour

Peintre, graveur, photographe, graphiste, designer de tissus, Alfred Latour (1888-1964), primé à maintes reprises de son vivant, est l'objet d'une triple exposition, pour redécouvrir son oeuvre, à Arles et à Eygalières (Bouches-du-Rhône) où il s'était retiré.

Né à Paris, Alfred Latour est passé par les Beaux-Arts avant d'être mobilisé pour la Première Guerre mondiale où il est grièvement blessé.

Un an plus tard, en 1915, il échappe miraculeusement à la mort après la chute d'un obus qui fait exploser le camion d'approvisionnement du front au volant duquel il se trouvait.

"A partir de là il entame un parcours de méditation, de repli sur soi et de création. Il ne donne aucune interview, pas un son radio et s'installe dans le petit village d'Eygalières", dans le massif des Alpilles, raconte le commissaire d'exposition Pierre Starobinski.

"Il applique la règle de la création comme exercice de disparition. 'Je ne suis pas un élément important. Ce qui est important c'est ce que je laisse'. Lui ne parle plus, il entre dans le silence et la méditation et sans doute un parcours de foi, se sentant miraculé", selon M. Starobinski. L'oeuvre d'Alfred Latour sera primée dans de nombreux salons, à Paris au salon d'automne, à Rome, à Milan.

"Il cadre avec son temps"

Le musée Réattu d'Arles s'intéresse au fonds d'archives photo de l'artiste, découvert par hasard chez lui, dont une partie avait été réalisée pour une agence photo sur le Paris des années 30 et une autre à Eygalières.

Illustrateur des livres de Claudel, Baudelaire, Gide, créateur de publicités, notamment pour les vins Nicolas, peintre et graveur, Alfred Latour est aussi designer de tissus, des motifs géométriques et abstraits pour les soyeux de Lyon.

Sa peinture, colorée et épurée, suit la même évolution s'orientant vers l'abstraction figurative.

Pour Pierre Starobinski, "il cadre son temps et cadre avec son temps dans tous ses domaines d'activité", jusqu'à sa mort, d'une rupture d'anévrisme dans son atelier d'Eygalières, le 4 mars 1964.

A l'occasion de cette triple exposition, les deux partenaires la Fondation Alfred Latour, basée en Suisse, et les éditions Actes Sud, ont lancé un prix Alfred Latour, qui sera décerné tous les deux ans, à partir de septembre 2019.

Exposition Alfred Latour, Espace Van Gogh à Arles, jusqu'au 2 mai, au musée Réattu, à Arles et à la Maison des consuls à Eygalières, jusqu'au 30 septembre.



Tous droits réservés à l'éditeur





NOMINATION AU SEIN DE CASTEL

David Cailleux *(notre photo)*, responsable des caves Nicolas et du développement à l'export et du réseau CHR (Cafés, Hotels, Restaurants), est nommé Directeur du Développement pour La Réunion et la Zone OI, Yoann Kargulewiscz est lui nommé Brand Ambassador et animera le tout nouveau partenariat de distribution avec le groupe Exsel. Présent à La Réunion depuis 1954, la société Covino qui appartient au groupe Castel, est un acteur majeur de la distribution de boissons sur l'île. Jean Philippe Vandercamer, directeur général de Castel Covino, a déclaré *"David Cailleux a une parfaite connaissance de ces métiers. Depuis 7 ans son ouverture, son professionnalisme et sa capacité à fédérer des énergies sur un projet commun sont des atouts indispensables pour la réussite et l'accélération du développement de l'entreprise dans l'Océan Indien et à la Réunion".*

Tous droits réservés à l'éditeur

l'Humanité
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 35835





Date : 25 AVRIL 18
Page de l'article : p.19
Journaliste : LUCIE SERVIN

PEINTURE

Alfred Latour, le choix du silence

Trois expositions provençales, deux à Arles et une dans le village d'Eygalières, remettent en lumière l'œuvre de cet artiste tour à tour graphiste, publiciste, résistant.

« *Il aurait pu être mon maître* », écrit Christian Lacroix dans la préface de la monographie consacrée à Alfred Latour (1888-1964) chez Actes Sud. Oublié aujourd'hui, l'artiste fut célèbre en son temps avant de fuir les mondanités parisiennes et le monde de l'art pour se réfugier dans son mas provençal, inspiré par le spectacle des Alpilles et la lumière du Midi.

Fils de typographe, Alfred Latour grandit dans le Paris populaire. Son père travaille pour l'Imprimerie nationale. Il lui transmet le goût du livre et le sens du travail. C'est d'abord en tant que graveur sur bois que le jeune homme se fait connaître en ornant les textes de Baudelaire, de Claudel ou encore de Cendrars. Graphiste influencé par le Bauhaus, il rejoint l'UAM (Union des artistes modernes) et se lie d'amitié avec les architectes Mallet-Stevens et Le Corbusier. Publiciste, il crée logos et affiches, notamment pour les vins Nicolas. Lorsqu'en 1945 Pierre Aynard lui demande une série de toiles imprimées inspirées des motifs de l'abbaye de Fontenay, dont il est le propriétaire, il invente à main levée des rythmes fabuleux. Pourtant, à partir de 1932, l'artiste se retire de plus en plus souvent à Eygalières, dans la Provence arlésienne, pour se concentrer sur sa creation et trouver un mode de vie plus en adéquation avec ses exigences esthétiques de peintre, ses recherches de dépouillement et de retour à l'essentiel. Il s'engage ensuite dans la Résistance au côté de son fils, qui sera déporté à Dachau. Même si ce dernier survit, après la guerre, Latour tourne le dos au monde et cherche dans la pureté des lignes l'essence d'une nature loin des hommes.

Pierre Starobinski, commissaire de l'exposition à la Fondation Van-Gogh d'Arles, à qui l'on doit, avec son acolyte le graphiste Werner Jeker, la redécouverte de cette œuvre si singulière, explique : « *Alfred Latour applique une règle à sa vie, c'est le silence, la création est pour lui un exercice de disparition.* » S'il y a dans les huiles de la fin de sa vie une raideur formelle et des aplats chromatiques qui trahissent, malgré les couleurs vives, une rigueur et une discipline austères, c'est dans les à-côtés, dans l'élan et les cheminements visibles de ses études que se révèle son génie graphique, lui qui avait fait de la peinture une manière d'être, une spiritualité. À travers un croquis ou une aquarelle, l'épure se dégage de la légèreté d'un dessin et de la précision spontanée du geste nourri par tous ses savoir-faire : la construction architecturale, l'assurance du trait, l'équilibre géométrique des couleurs, la photographie enfin, qui lui inspire ses motifs à partir d'un olivier, d'un puits ou d'une charrette, relevant la texture d'un mur ou d'un feuillage. Ces clichés inédits, exposés au musée Réattu jusqu'en septembre, retrouvés par hasard en Suisse dans une boîte à chaussures, montrent à la fois le travail de photographe de presse dans l'entre-deux-guerres, quand Latour travaillait pour l'agence Meurisse, et des photos prises à Eygalières, dont il se servait comme d'un carnet de notes. Un lot exceptionnel pour rendre compte de l'œil du peintre et de la sensibilité d'un homme dans son temps, qui révèle les talents d'un grand photographe. Peut-être que Latour l'ignorait ou plutôt avait-il choisi de l'ignorer, lui qui plaçait l'art en dehors et au-dessus des logiques marchandes et qui voyait dans la création l'acte gratuit d'une réalisation inestimable ? ●

Il plaçait l'art en dehors et au-dessus des logiques marchandes.

LUCIE SERVIN

« Dans l'objectif d'un peintre » Eygalières maison des Consuls jusqu'au 30 septembre « Alfred Latour les gestes d'un homme libre » Arles espace Van-Gogh jusqu'au 2 mai « Alfred Latour photographies – cadrer son temps » Arles musee Reattu jusqu'au 30 septembre Catalogue *Alfred Latour Les gestes d'un homme libre* Actes Sud 249 pages 39 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

l'Humanité
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 35835

Date : 25 AVRIL 18
Page de l'article : p.19
Journaliste : LUCIE SERVIN



Des clichés inédits d'Alfred Latour ont été retrouvés par hasard en Suisse dans une boîte à chaussures. Ici, *Rue de Saint-Rémy-de-Provence*, dans les années 1950. Fondation Alfred-Latour

Tous droits réservés à l'éditeur



ENSEIGNE

Ketchum

NICOLAS

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141





Date : MAI 18
Page de l'article : p.140-144
Journaliste : Philippine Robert

DOCUMENT

INTERVIEW FRÉDÉRIC TRISTRAM, *HISTORIEN*

Mai 68 a balayé notre vieux modèle économique"

La révolution estudiantine n'a pas seulement libéré nos mœurs : elle a aussi mis à terre le modèle de développement fordiste qui prévalait depuis un demi-siècle, nous rappelle cet historien. Et les conséquences sont lourdes.

Propos recueillis par Philippine Robert



FRÉDÉRIC TRISTRAM, maître de conférences en histoire économique contemporaine à Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

CAPITAL : Lorsque l'on pense à Mai 68, les mutations sociétales provoquées par cet événement viennent facilement à l'esprit. C'est moins le cas en ce qui concerne ses conséquences économiques ou sociales. Pourquoi ?
FRÉDERIC TRISTRAM : Parce que l'aspect sociétal de Mai 68 est plus visible et plus simple à analyser. La société française était corsetée et la morale traditionnelle, incarnée par le général de Gaulle, de plus en plus contestée. Les changements sociétaux qui étaient exigés, comme l'accès à la contraception, à l'avortement, ou la modification des rapports entre les jeunes et les adultes se sont réalisés sans trop de douleur. Les répercussions économiques et sociales sont plus rarement abordées car elles sont beaucoup plus complexes et ambiguës. Ce qui ne veut pas dire qu'elles ne sont pas importantes... bien au contraire !

Quelles sont-elles ?
A court terme, Mai 68 marque le triomphe du salariat dans le cadre de la société fordiste. Nous assistons à ce moment-là à un retour au compromis de 1945 (le patronat accepte de mieux traiter les salariés pour qu'ils consomment plus et que la production s'accroisse), dont les accords de Grenelle sont le symbole : les salaires sont relevés de 10% et le Smig (salaire minimum interprofessionnel garanti) de 35%. Les années qui suivront verront aussi un renforcement des droits collectifs des salariés. La transformation du Smig en Smic (salaire minimum interprofessionnel de croissance, dont l'évolution suivra désormais celle du pouvoir d'achat) et la généralisation de la mensualisation sont des conséquences directes de 1968 qui vont améliorer les conditions de vie des salariés les plus modestes. Mais, paradoxalement, Mai 68 annonce aussi, à plus long terme, la naissance d'une forme de libéralisme économique qui va questionner le compromis de 1945 et le fonctionnement de la société fordiste. L'antagonisme entre ces deux tendances apparaît bien dans les slogans de l'époque. Tandis que les ouvriers criaient «Pompidou, des sous», les étudiants voulaient «jouir sans entraves» : ils n'avaient clairement pas les mêmes revendications ! Cet hédonisme individuel va déboucher sur une remise en question du modèle de production, des droits collectifs qui y sont associés et des corps intermédiaires.

Cette mutation va-t-elle se traduire rapidement dans le monde du travail après 1968 ?
Non, le mouvement sera très lent. La hiérarchie va demeurer très prégnante assez longtemps, et les droits collectifs ne seront pas affaiblis pendant la période giscardienne. Curieusement, c'est après l'élection de Mitterrand que les choses vont commencer à bouger. En particulier avec les lois Auroux de 1982, qui permettent de signer des accords d'entreprise dérogatoires... Il est toujours plus facile pour la gauche de mettre en place ce genre de réformes. Il faut dire que la montée du chômage a incité les pouvoirs publics à trouver des formules moins contraignantes pour les entreprises et moins protectrices pour les salariés.

L'épisode de 1968 va-t-il modifier la façon dont les politiques économiques sont menées en France ?
Pas tellement. Il y a bien eu une volonté d'introduire plus de concertation sociale avec le projet de «nouvelle société» de Jacques Chaban-Delmas (Premier ministre de 1969 à 1972, NDLR). L'ancien maire de Bordeaux voulait mener une politique de partage des revenus en mettant les partenaires sociaux autour de la table pour s'entendre sur la répartition de la valeur ajoutée. Mais cela n'a pas fonctionné, car le patronat y voyait une ingérence, et les syndicats une manière de réguler les salaires. Il était déjà difficile de les faire travailler ensemble !

Mai 68 marque-t-il le début du déclin des syndicats français ?
A court terme, absolument pas, ils en sortent au contraire renforcés. L'une des grandes avancées

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : MAI 18
Page de l'article : p.140-144
Journaliste : Philippine Robert





HOTOS : DAMIEN GRENON POUR CAPITAL ; KEYSTONE-FRANCE/GAMMA-RAPHO ; MARTIN COLOMBET POUR CAPITAL

NOS CENTRES-VILLES NE SONT PLUS DU TOUT LES MÊMES

En mai 1968, par peur des pénuries de denrées alimentaires, les Parisiens se pressent chez leurs petits commerçants pour faire le plein de courses, comme ici, rue du Faubourg-Saint-Denis, dans le Xe arrondissement. Cinquante ans plus tard, les lieux se sont métamorphosés. Dans une Ville lumière qui se préoccupe de mettre en valeur son patrimoine pour attirer les touristes, les façades noircies ont été astiquées. Avec le souci de rendre la ville aux piétons, les trottoirs ont été élargis, et les voitures ne peuvent plus s'y garer. Et si la rue est toujours très commerçante, les enseignes ne sont plus du tout les mêmes ! Le marchand de pommes de terre a été remplacé par un Nicolas, l'horlogerie par un kebab, et la boucherie par un bazar.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : MAI 18
Page de l'article : p.140-144
Journaliste : Philippine Robert

LES IDÉES DE 68 ONT FINI PAR AFFAIBLIR LES SYNDICATS





PHOTOS : OUEST FRANCE/MAXPPP ; MARTIN COLOMBET POUR CAPITAL

sociales de 1968 est la reconnaissance par les accords de Grenelle de la section syndicale d'entreprise. On peut dire, au contraire, que l'amplification de l'influence syndicale entamée en 1936 avec les délégués d'atelier et qui s'est poursuivie en 1945 avec le comité d'entreprise a atteint un sommet. Mais sur le long terme, oui, Mai 68 va les affaiblir, car la reconnaissance des droits individuels et la naissance d'une société plus fluide vont à l'encontre de la discipline collective.

La «start-up nation» d'Emmanuel Macron serait-elle donc l'héritière de Mai 68 ?
Oui, il s'agit de l'une des filiations du mouvement estudiantin. Même si beaucoup d'acteurs auraient été surpris à l'époque si vous leur aviez dit qu'en dérégulant la société fordiste le résultat serait celui-ci ! Il n'est donc pas étonnant que certains anciens soixante-huitards comme Daniel Cohn-Bendit ou Romain Goupil se reconnaissent dans cette société libérale-libertaire. Mais ce n'est cependant pas la seule filiation : il y a également celle de l'extrême gauche, qui cultive la nostalgie de ces luttes anciennes et un peu fantasmées. Mais bizarrement, ils vont plutôt faire référence à d'autres événements historiques, comme la Commune de Paris. C'est le cas par exemple des étudiants qui occupent actuellement le centre universitaire de Tolbiac.

Jean-Luc Mélenchon appelle à un nouveau Mai 68. La situation vous semble-t-elle comparable ?
Absolument pas. Ce qui fonde la révolte aujourd'hui, ce n'est pas la discipline pesante de la société, mais plutôt son caractère un peu trop fluide, et la précarité qui en découle. Aujourd'hui, s'il y a un CDI, tout le monde va se jeter dessus ! Alors que, en 1968, le raisonnement c'était plutôt «je ne veux pas devenir bourgeois comme papa», «je ne veux pas finir à l'usine» ou «je ne veux pas être un salarié ordinaire».

Alors que la croissance plafonne à 2% et que nous subissons un chômage de masse, Mai 68 s'est déroulé dans une période de prospérité historique.

À CAEN, LES MANIFESTANTS INTELLOS ONT LAISSÉ LA PLACE À UNE PELLETEUSE

Cette image ferait sans doute sourire les sociologues Jean-Pierre Le Goff et Paul Yonnet et le philosophe Marcel Gauchet, qui caracolaient en tête de cette manifestation à Caen (Calvados). Tous trois se sont depuis en partie désolidarisés de l'héritage de Mai 68. En 2018, la seule chose qui semble avoir changé sur la place de la Gare, c'est le tramway, revenu après avoir été délogé en 1937 par les autobus. La lutte, toujours, mais contre la pollution !

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : MAI 18
Page de l'article : p.140-144
Journaliste : Philippine Robert

Etait-ce une révolte d'«enfants gâtés» ?
Les années 1960 se caractérisent par une forte croissance, une amélioration considérable du sort des salariés et un accès élargi aux biens de consommation et aux études supérieures, mais tout n'y était pas rose non plus. Jusqu'en 1968, les salaires vont certes évoluer, mais moins vite que la croissance. De plus, même si nous n'en étions plus aux «Temps modernes» de Chaplin, les conditions de travail restaient difficiles.

Aujourd'hui, les grandes contestations concernent souvent les questions écologiques, comme à Notre-Dame-des-Landes. Etait-ce déjà le cas en 1968 ? Est-ce aussi l'un des héritages de ces événements ?
En mai 1968, l'écologie n'était pas un sujet brûlant, mais elle apparaissait déjà en filigrane, avec la critique de la société de consommation – même si, là encore, l'opposition était nette entre les étudiants qui trouvaient la télévision aliénante et les ouvriers qui exigeaient plus de sous pour pouvoir s'offrir un nouveau poste ! L'écologie va ensuite très vite s'affirmer dans le débat public, avec la remise en question de la logique de la croissance. Ce qui tombait assez bien, car celle-ci était en train de fléchir. Il y aura d'un côté la formule assez radicale de la «croissance zéro», qui prend un tour très revendicatif contre le programme nucléaire et s'articule avec la contestation de la société de consommation. De l'autre côté, le centre-droit de Giscard va aussi s'emparer de cette question, en plaidant pour une croissance plus sobre, plus qualitative.

Le concept d'autogestion était aussi très présent en mai 1968 et par la suite, comme l'a montré l'affaire de l'usine Lip en 1973. Qu'en reste-t-il aujourd'hui ?
Cette idée était en effet portée par un courant particulier de la sphère politique, la «deuxième gauche», soutenue notamment par la CFDT. Malgré sa popularité, il y a eu très peu de suites concrètes à l'affaire Lip (les salariés avaient saisi le stock de l'usine en faillite). Les autres courants de la gauche, comme la CGT, plus jacobins, ont en effet toujours été très méfiants envers le concept d'autogestion. Mais on peut malgré tout voir dans le développement actuel de l'économie sociale et solidaire, où les salariés sont associés à la gestion, un héritage de Mai 68, même si des coopératives existaient déjà auparavant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

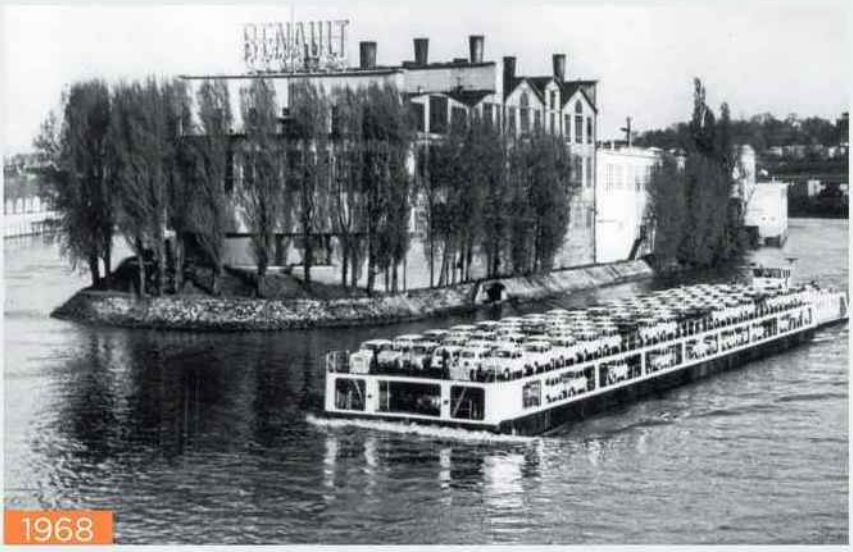
Date : MAI 18
Page de l'article : p.140-144
Journaliste : Philippine Robert

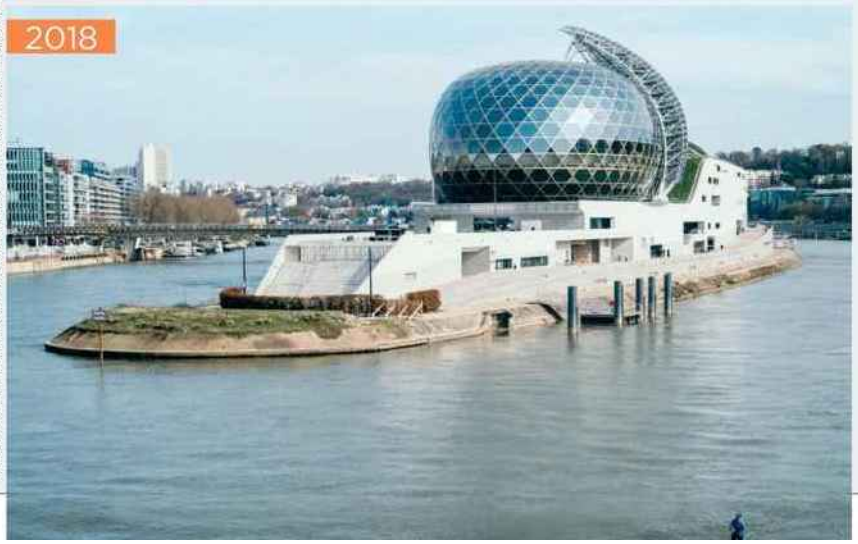
MAI 68 CADRE PARFAITEMENT AVEC L'ACTUELLE REVENDICATION DE DROITS INDIVIDUELS

Mai 68 a-t-il vraiment été le déclencheur de tous ces changements ? D'autres pays ont connu ces mêmes mutations sans connaître de tels événements…
Ces changements se sont en effet produits un peu partout au même moment, mais la caractéristique française est d'avoir concentré tout cela dans un événement bien défini dans le temps et dans l'espace. Cela a généré des références et un imaginaire collectif qui ont pesé sur la vie politique tout au long des années 1970, bien plus qu'ailleurs.

Aujourd'hui encore, Mai 68 est un référent important de la vie politique, pour ceux qui l'abhorrent comme pour ceux qui l'idéalisent. Pourquoi n'y a-t-il pas de mémoire plus «mesurée» de l'événement ?
Globalement, nous sommes aujourd'hui dans une idéalisation de Mai 68, dont l'image cadre parfaitement avec la revendication sans cesse croissante de droits individuels. Même s'il y a des discours très radicaux contre l'héritage de Mai 68, ils restent minoritaires. La force des clivages idéologiques en France empêche d'articuler une critique modérée des conséquences de cet événement.

Il y a tout de même une critique récurrente concernant les dégâts qu'aurait occasionné Mai 68 sur notre système éducatif, et qui expliqueraient en partie les piètres résultats de la France dans ce domaine quand on se compare à des pays semblables. Est-ce le cas ?
En partie, mais Mai 68 n'est pas le seul responsable de nos problèmes de formation. D'autres pays occidentaux ont connu ce phénomène, et ils s'en sortent mieux. Le problème chez nous vient aussi de la dualité entre notre système de grandes écoles et l'université, qui est délaissée. Nos mauvais résultats peuvent donc s'expliquer par la conjonction entre l'égalitarisme de Mai 68 et notre élitisme un peu malthusien.





PHOTOS : KEYSTONE PICTURES USA/AURIMAGES ; MARTIN COLOMBET POUR CAPITAL

L'USINE RENAULT EST DEVENUE UNE SALLE DE CONCERT

Cœur de la contestation ouvrière pendant les événements de mai, l'usine Renault de l'île Seguin, à Boulogne-Billancourt, n'a pas résisté au temps. Elle a fermé ses portes en 1992, comme bon nombre de sites de production victimes de la désindustrialisation. Aujourd'hui, le paysage s'est métamorphosé : c'est une salle de spectacle au design futuriste, la Seine musicale, qui se dresse sur ce bout de terre. Moins pollué, le fleuve n'est plus seulement utilisé pour transporter des marchandises : certains, comme ce courageux pratiquant le paddle, s'y adonnent désormais à des activités nautiques.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

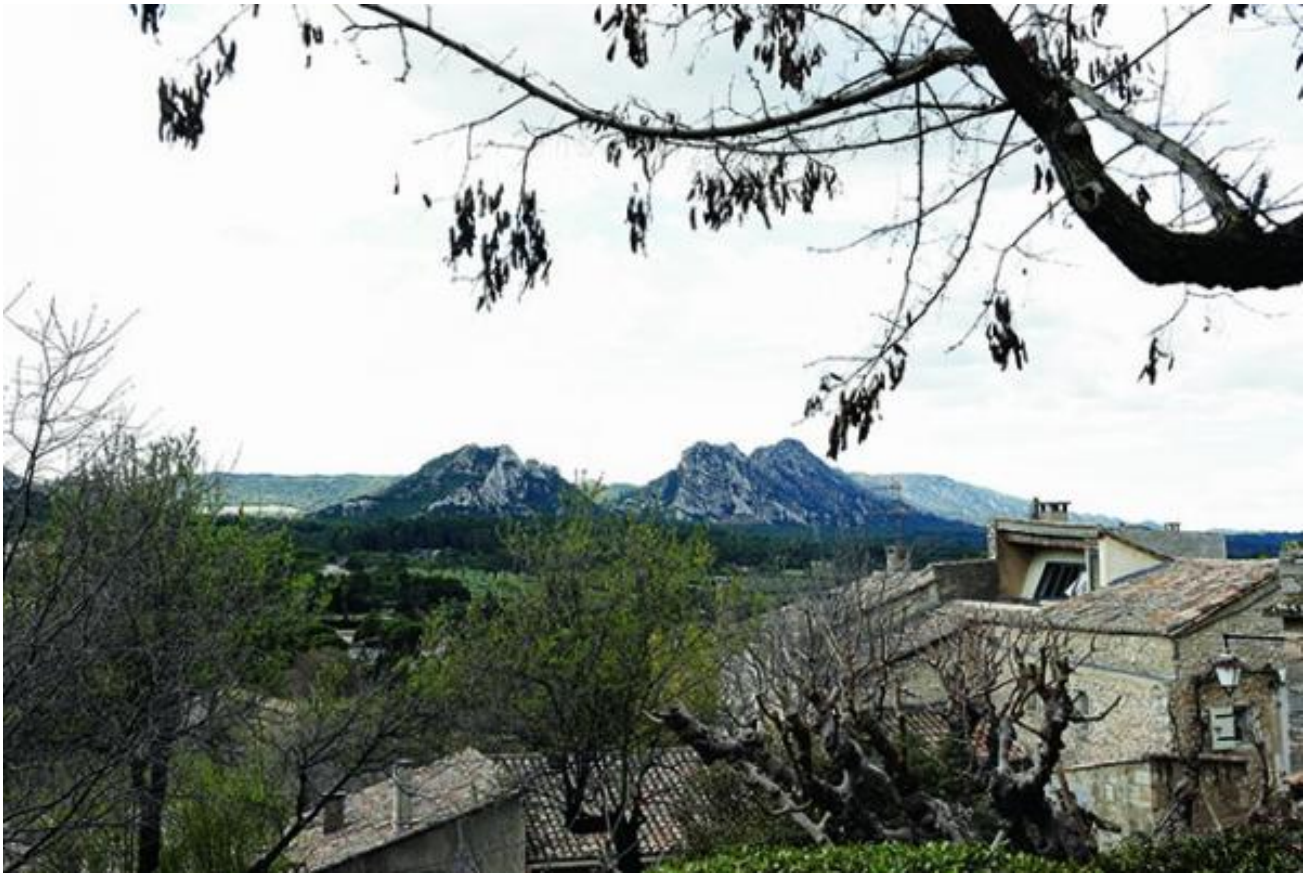
la Marseillaise.fr

Date : 30/03/2018
Heure : 13:27:48
Journaliste : Philippe Amsellem

www.lamarseillaise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

#Arles : Alfred Latour à l'Espace Van Gogh et à Réattu



Le village d'Eygalières, dans lequel Alfred Latour finit ses jours, se situe au pied du massif des Alpilles. A droite, une vision actuelle de la maison dans laquelle il se réfugia des mondanités parisiennes pour s'adonner à son art. photos MM/open flash

L'Espace Van Gogh et Réattu à Arles proposent des parcours complémentaires autour d'Alfred Latour (1888-1964), artiste à l'oeuvre protéiforme, qui finit ses jours à Eygalières.

« Diversité des modes d'expression, cohérence du sujet ». Les mots de Pierre Starobinski, commissaire des expositions Cadrer son temps et Les gestes d'un homme libre -respectivement au Musée Réattu jusqu'au 30 septembre et à l'Espace Van Gogh jusqu'au 2 mai -en disent long sur les multiples facettes artistiques arborées par le peintre Alfred Latour tout au long de sa vie.

Tous droits réservés à l'éditeur



Alfred Latour a fait beaucoup de photos de Paris dans les années 1930. Ici, le cliché d'un cycliste dans la capitale, où les formes géométriques viennent en renfort d'un certain regard : une échelle triangulaire, des roues circulaires, la rectitude des troncs et la ligne du trottoir délimitent la scène.

Deux parcours qui entendent montrer à quel point sa modernité d'alors perdure aujourd'hui. Typographe, graphiste, designer : les coeurs de métiers explorés par Latour sont infinis comme en atteste l'exposition qui prend ses quartiers à l'Espace Van Gogh. Frontispice des Fleurs du mal de Baudelaire ou de livres de Cendras, affiches pour les vins Nicolas, dessins d'éclats d'obus dans les tranchées -il a été blessé pendant la guerre de 14-18- illustrent un sens de l'observation, via des formes outrageusement géométriques, qui se départit « de l'académisme ambiant ».

« Regard du peintre, oeil du photographe, vision du graphiste »

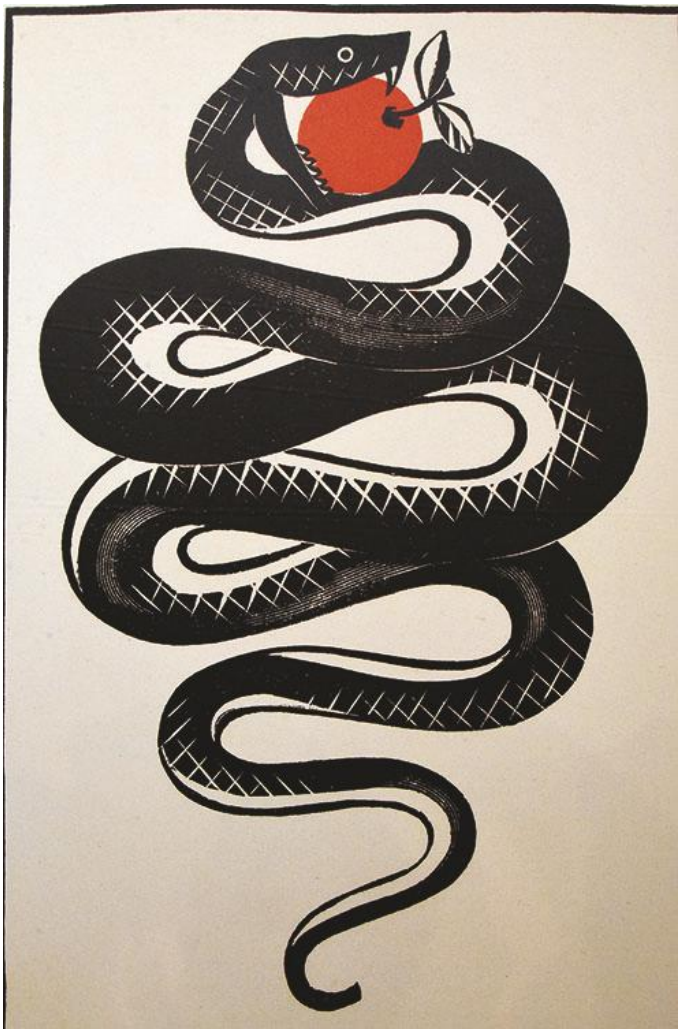
Tous droits réservés à l'éditeur



Ici, une huile sur toile, clin d'oeil à Marseille et au Vallon des Auffes, peinte en 1958.

Autant d'expériences dont il se servira pour ses tissus imaginés pour la haute couture. « Il ne s'embarrasse pas de futilités baroques et va à l'essentiel », explique un film projeté en amont du parcours. « Ce sont des tissus que l'on pourrait utiliser encore aujourd'hui », témoigne le couturier Christian Lacroix. Avant de détailler : « il applique précision et gravité à quelque chose de frivole ». Une méthode sans doute héritée de l'Union des Artistes Modernes, mouvement auquel il adhéra dans les années 30, nouant par la même occasion « une amitié avec Le Corbusier ». Pierre Starobinski résume les aptitudes de Latour : « Le regard du peintre, la vision du graphiste et l'oeil du photographe ». Photographe, il le fut en effet dès 1930 pour l'Agence Meurisse, comme en attestent ses reportages (bords de Seine, marines bretonnes...), accrochés à Réattu.

Tous droits réservés à l'éditeur



Alfred Latour a réalisé, en 1928, le frontispice des « Fleurs du Mal ».

Il fige en outre des séries de devantures, façon surréaliste, « clin d'oeil au photographe Eugène Atget », précise l'autre commissaire des expositions, Werner Jeker. Les perspectives apparaissent fugaces à l'instar d'Alfred Latour qui a « fui les mondanités toute sa vie ». Il trouve refuge à Eygalières, au pied du massif des Alpilles, où il achète une maison en 1932 et dans laquelle il finira ses jours. Un village rural, où se trouve la Maison des Consuls qui abrite une petite sélection de ses photographies, en forme de « livre de ses souvenirs ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/03/2018
Heure : 18:35:19

consocollaborative.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Ces sites pour être ivre en circuit court : quand la France invente la « Winetech »

De plus en plus de plateformes permettent d'échanger, commander, comparer les bouteilles de vins, entre particuliers ou directement auprès du producteur. Voici une petite sélection de la rédaction.

Pourquoi notre sport national échapperait-il lui aussi à la vague du numérique et du collaboratif ? Après la FrenchTech, l'heure est donc à la WineTech, mouvement qui veut soutenir « les innovations dans le secteur du vin ». Lancé le 24 juin 2016, évidemment à Bordeaux, il revendique déjà près de 70 entreprises adhérentes – en France, mais pas que. ConsoCollaborative a sélectionné pour vous quelques plateformes pour court-circuiter Nicolas et profiter d'un bon vin entre amis autrement. Les Grappes Un classique : ce site de vente en ligne rassemble des vignerons indépendants des quatre coins de la France. Petit vin de table ou grande cuvée, à l'unité ou à la caisse, de champagne ou de Loire : commandez directement au producteur et faites vous livrer à domicile. Les grappes vous permet de suivre les vignerons, d'échanger avec eux et bien sûr de noter leur production. Wine on Demand C'est un peu le Shazam des vins. Vous avez aimé un petit blanc dans un bar ? Prenez son étiquette en photo et l'application https://www.wineondemand.fr retrouvera de quelle référence il s'agit. Elle vous permettra parfois même d'en commander directement au producteur. Le Petit Ballon 20 euros par mois pour recevoir chaque mois deux bouteilles sélectionnées par l'ancien chef sommelier du Ritz (Paris). En vous abonnant, vous pourrez aussi commander des bouteilles supplémentaires à prix réduit et recevoir des conseils sur l'art de la dégustation de chaque vin. TrocWine À réserver aux amateurs de cuvées rares et chères ! Ce site permet aux particuliers d'échanger entre eux de bonnes bouteilles de vins et spiritueux pour faire de belles découvertes sans débourser un centimes. Des « troc parties » sont mêmes parfois organisées par l'équipe. Vinoga Certes, ce site ne vous permettra pas vraiment d'être ivre. Mais il vous propose de perfectionner vos connaissances en oenologie à travers un « serious game » qui vous plonge dans la peau d'un vigneron. Et à force d'effort, vous pourrez même commander un vin ressemblant à votre cuvée virtuelle.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 02/04/2018
Heure : 04:03:42

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Pour eux, pas de Pâques sans casser les œufs



Autour du président Serge Tendil, Les Mailhouns prêts pour l'omelette géante.

Photo F. D.

Du quartier de Blancpignon au rond-point de la Chapelle, en passant par la place du Général-Leclerc, les omelettes reviennent chaque lundi de Pâques.

Félix Dufour

Cela fait seize ans que le kiosque de la place du Général-Leclerc, plus connue sous le nom de place des Cinq-Cantons, fait ses Pâques, le lundi, avec la résurrection d'une tradition : l'omelette made in Mailhouns. Les plus anciens se souviennent qu'à l'époque, elle marquait la fin du Carême et était confectionnée à la sortie de la messe de Pâques.

Les Mailhouns (les goélands ou mouettes, en gascon, NDLR) est ce club de cyclotouristes angloy au maillot vert, dont le local se trouve au stade Jean-Moulin. Il a été créé en 1973 par Michel Arosteguy. Il est présidé depuis décembre 2016 par Serge Tendil succédant à Serge Leroy qui a occupé ce poste pendant sept ans.

« C'est un rendez-vous que nous faisons dans la convivialité, bien dans l'esprit du club, indique le président. Nous serons à pied d'œuvre dès 8 h 30, pour commencer la cuisson à partir de 10 h 30 et le service débutera à 11 h 30. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'organisation est bien rodée. Une équipe touille les œufs et le jambon – il y en a 3 000 et 20 kilos de jambon, offerts comme toujours par Géant Casino – dans la poêle de deux mètres, à l'aide de trois rames, tandis que l'autre assurera le service. Avec rotation des équipages, évidemment constitués de bénévoles. Ce rendez-vous est organisé avec la logistique de l'équipe d'animation de la Ville et le concours de la banda des Genêts.

La Chapelle… par gratitude

Voilà douze ans que le lundi de Pâques, Fabrice et plusieurs autres commerçants font le délice des habitués du rond-point de la Chapelle, ce carrefour qui mène vers Biarritz où la Chambre d'Amour.

Fabrice Romatet, boucher traiteur, et son épouse Élodie ont pensé, lors de leur installation, il y a douze ans, comme Nicolas le caviste ou encore Cyril le boulanger, à s'associer à la tradition angloye. Ce quartier s'est « harmonieusement développé », assure Élodie. Il compte une population de 35 % de personnes en résidence secondaire. Il s'est dynamisé depuis trois ans par l'installation du Carrefour City voisin et du restaurant Les Platanes de Véronique Curveur. Ce matin, dès 10 h 30, Fabrice sera derrière sa poêle et touillera œufs et jambon. Ce sera l'occasion pour les habitants de faire une pause, de lier connaissance et d'échanger les potins du quartier.

Et en famille à Blanpignon

Cette tradition pascale n'échappe pas au nord de la ville et au Comité des fêtes de Blancpignon, présidé par Régine Lafargue qui donne rendez-vous, sous abri, au Sémaphore, place de la Bécasse. Avec le concours d'Antoine, le jeune patron de la boucherie Ibarlosa qui a plié bagages, la veille au soir, de la Foire au jambon de Bayonne. Pour 12 euros, on a droit à l'omelette au jambon, au fromage et au dessert, avec vin et café ou pour 5 euros, une association omelette au jambon avec boisson.

« Nous avons une soixantaine d'inscriptions, mais souvent les habitués du quartier se présentent spontanément le jour même », rappelle la présidente. Forte en anticipation, elle donne d'ailleurs déjà rendez-vous pour les fêtes de Blancpignon, les 4 et 5 août prochains, avec le méchoui du samedi et la brocante du dimanche.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est réalisée en public au restaurant Bar à Vins "Chez Nicolas", à Paris au 31 place de la Madeleine. Itw notamment de Pascal Prudhomme, responsable du Champagne Castelnau. Il nous présente cette marque de la Coopérative régionale des vins de Champagne, crée en 1916.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

JE NE REPRENDS PAS LE BOUCLIER DE BACCHUS MONCEAU, C'ÉTAIT UN POISSON D'AVRIL



Naturellement, la reprise du Bouclier de Bacchus Monceau était un petit canular. Le poisson d'Avril est une tradition que le Blog du Sommelier prend un malin plaisir à perpétuer depuis 13 ans maintenant.

BOUCLIER DE BACCHUS MONCEAU EST POURTANT À VENDRE

Les fidèles lecteurs ne se sont pas trop laissé avoir...mais vous étiez encore quelques milliers à y avoir cru. Je reçois encore des mails sur ma boite professionnelle et LinkedIn pour félicitations ou autres sollicitations suit à cette histoire. Tant cela était crédible. Pour la petite histoire, j'ai reçu voilà quelques mois l'appel d'une personne qui croyait toujours que j'étais le sélectionneur des caves Nicolas ! Bigre...!

Mais la principale information dans cette affaire, est que le bouclier de Bacchus Monceau est bel et bien à vendre. Si parmi vous, vous êtes intéressé, alors foncez !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Emmanuel Delmas



Pour tout connaitre sur le vin rouge et ses tanins, offrez-vous mon tout nouveau magazine pédagogique sur ce sujet passionnant.

28 pages, 4,90€

D'autres magazines sont également à disposition sur les accords mets & vins notamment de 20 pages à 34 pages. Cliquez sur chaque photo pour en savoir plus.

Tous droits réservés à l'éditeur





Les règles des accords mets & vins (20 pages)

Tous droits réservés à l'éditeur

Les mets & les vins de fête (34 pages)

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 213

Visualiser l'article

Disparition de la doyenne de Saint-Pierre-lès-Elbeuf

Doyenne de Saint-Pierre-lès-Elbeuf, Alice Caron est décédée le 26 mars 2018, à l'âge de 102 ans.



Alice Caron était âgée de 102 ans. (©Le Journal d'Elbeuf)
Le 16 février 2018, Patrice Désanglois et quelques élus honoraient Alice Caron qui atteignait ses 102 ans le lendemain. À notre départ, elle prenait rendez-vous pour 2019. Le destin en a décidé autrement. La doyenne de la commune est décédée, lundi 26 mars.

De son nom de jeune fille Guéraiche, elle avait vu le jour le 17 février 1916 à Saint-Pierre-lès-Elbeuf. La même année que François Mitterrand, Léo Ferré, voire de la naissance du *Canard enchaîné* ou même la création de l'impôt sur le revenu.

Elle a passé son enfance à Elbeuf, écolière jusqu'à 13 ans, âge où elle commence à travailler finissant sa carrière dans le commerce des Vins Nicolas. Mariée à Lucien Caron le 24 juillet 1937, elle donnera le jour à une fille unique, Évelyne. Elle aura la chance de connaître trois petits enfants, Géraldine, Julie et Grégory, qui lui donneront quatre arrière-petits-enfants, dont le dernier, Sacha, né « comme mamie » en février, mais en 2017.

Alice laissera derrière elle l'image d'une femme aimante, voulant vivre pour les autres. Durant la Seconde Guerre mondiale, elle a hébergé un certain M. Gervais qui est venu la voir tous les ans pour la remercier jusqu'à son décès, il y a deux ans.

« Aujourd'hui elle est aux côtés de papa qui l'attend là-haut depuis 1995 », déclare Évelyne, sa fille.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses obsèques ont été célébrées mercredi 4 avril.



Aluce Caron aux urnes à l'occasion des régionales de décembre 2015. Elle a rempli jusqu'au bout son devoir de citoyenne. (©Le Journal d'Elbeuf)

Tous droits réservés à l'éditeur

AGENCE FRANCE PRESSE MONDIALE
Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 05 AVRIL 18
Page de l'article : p.1
Journaliste : bbm/fbe/bd

05/04/2018 08:30:05

A Arles et Eygalières, une triple exposition pour redécouvrir Alfred Latour

Peintre, graveur, photographe, graphiste, designer de tissus, Alfred Latour (1888-1964), primé à maintes reprises de son vivant, est l'objet d'une triple exposition, pour redécouvrir son oeuvre, à Arles et à Eygalières (Bouches-du-Rhône) où il s'était retiré.

Né à Paris, Alfred Latour est passé par les Beaux-Arts avant d'être mobilisé pour la Première Guerre mondiale où il est grièvement blessé.

Un an plus tard, en 1915, il échappe miraculeusement à la mort après la chute d'un obus qui fait exploser le camion d'approvisionnement du front au volant duquel il se trouvait.

"A partir de là il entame un parcours de méditation, de repli sur soi et de création. Il ne donne aucune interview, pas un son radio et s'installe dans le petit village d'Eygalières", dans le massif des Alpilles, raconte le commissaire d'exposition Pierre Starobinski.

"Il applique la règle de la création comme exercice de disparition. +Je ne suis pas un élément important. Ce qui est important c'est ce que je laisse+. Lui ne parle plus, il entre dans le silence et la méditation et sans doute un parcours de foi, se sentant miraculé", selon M. Starobinski. L'oeuvre d'Alfred Latour sera primée dans de nombreux salons, à Paris au salon d'automne, à Rome, à Milan.

Le musée Réattu d'Arles s'intéresse au fonds d'archives photo de l'artiste, découvert par hasard chez lui, dont une partie avait été réalisée pour une agence photo sur le Paris des années 30 et une autre à Eygalières.

Illustrateur des livres de Claudel, Baudelaire, Gide, créateur de publicités, notamment pour les vins Nicolas, peintre et graveur, Alfred Latour est aussi designer de tissus, des motifs géométriques et abstraits pour les soyeux de Lyon.

Sa peinture, colorée et épurée, suit la même évolution s'orientant vers l'abstraction figurative.

Pour Pierre Starobinski, "il cadre son temps et cadre avec son temps dans tous ses domaines d'activité", jusqu'à sa mort, d'une rupture d'anévrisme dans son atelier d'Eygalières, le 4 mars 1964.

Tous droits réservés à l'éditeur

A l'occasion de cette triple exposition, les deux partenaires la Fondation Alfred Latour, basée en Suisse, et les éditions Actes Sud, ont lancé un prix Alfred Latour, qui sera décerné tous les deux ans, à partir de septembre 2019.

Exposition Alfred Latour, Espace Van Gogh à Arles, jusqu'au 2 mai, au musée Réattu, à Arles et à la Maison des consuls à Eygalières, jusqu'au 30 septembre.

bbm/fbe/bd

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3330

Date : 05 AVRIL 18
Journaliste : M. G.

Agglomération

SAINT-PIERRE-LÈS-ELBEUF

DOYENNE DE LA COMMUNE.

Alice Caron est décédée

Le 16 février dernier, Patrice Désanglois et quelques élus honoraient Alice Caron qui atteignait ses 102 ans le lendemain. À notre départ, elle prenait rendez-vous pour 2019. Le destin en a décidé autrement. La doyenne de la commune est décédée, lundi 26 mars.

De son nom de jeune fille Guéraiche, elle avait vu le jour le 17 février 1916 à Saint-Pierre-lès-Elbeuf. La même année que François Mitterrand, Léo Ferré, voire de la naissance du *Canard enchaîné* ou même la création de l'impôt sur le revenu.

Elle a passé son enfance à Elbeuf, écolière jusqu'à 13 ans, âge où elle commence à travailler finissant sa carrière dans le commerce des Vins Nicolas. Mariée à Lucien Caron le 24 juillet 1937, elle donnera le jour à une fille unique, Évelyne. Elle aura la chance de connaître trois petits enfants, Géraldine, Julie et Grégory, qui lui donneront quatre arrière-petits-enfants, dont le dernier, Sacha, né « comme mamie » en février, mais en 2017.



Alice Caron était âgée de 102 ans.

Alice laissera derrière elle l'image d'une femme aimante, voulant vivre pour les autres. Durant la Seconde Guerre mondiale, elle a hébergé un certain M. Gervais qui est venu la voir tous les ans pour la remercier jusqu'à son décès, il y a deux ans.

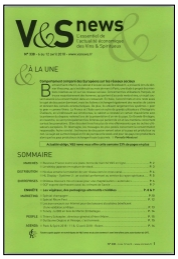
« Aujourd'hui elle est aux côtés de papa qui l'attend là-haut depuis 1995 », déclare Évelyne, sa fille.

M. G.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 06/12 AVRIL 18
Page de l'article : p.4

CAVISTES & E-COMMERCE N° 1

Le premier numéro de *Cavistes & e-commerce* vient de sortir. Ce magazine spécialisé dédié aux revendeurs professionnels de vins, champagnes et spiritueux est publié par Terre de Vignes SARL, la société éditrice de la lettre *V&S news*. Vous y retrouverez le bilan des ventes de fin d'année 2017 chez les cavistes chaînés (Nicolas, Cavavin, VandB, Inter Caves... en tout 13 enseignes) et indépendants (un panel de 12 magasins répartis dans toute la France), l'actualité du secteur, des reportages sur de nouveaux concepts d'épicerie fine...

Abonnez-vous sur www.cavistes-et-ecommerce.fr (117 € TTC les 4 numéros/an) ou sur www.vsnews.fr avec un tarif spécial réservé aux abonnés de V&S news (94 € HT).

Tous droits réservés à l'éditeur

la lettre M
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 10 AVRIL 18
Page de l'article : p.11
Journaliste : DAVID DANIELZIK ET HUBERT VIALATTE

BAISSE DE FRÉQUENTATION, E-COMMERCE, CIRCUITS COURTS, RECOURS...

Grande distribution : la fin d'un modèle

Plusieurs magasins et hypers Carrefour d'Occitanie bloqués par des salariés en grève, craignant de perdre leur emploi. L'image est inédite et montre que l'époque triomphante des hypermarchés est révolue. 23 établissements Carrefour sont touchés en région : 15 fermetures et sept transformations programmées en ex-LR, et une fermeture, celle du magasin de Plaisance-du-Touch (31), en ex-MP. Des syndicats estiment entre 5 000 et 10 000 le nombre de suppressions de postes au niveau national, « *dont près de 10 % en Occitanie* ».

UN SECTEUR EN PLEINE MUTATION

« *La première menace est liée à la baisse de la consommation enregistrée depuis 2008 par les grandes enseignes : + 2,5 % avant, - 1% depuis,* explique Olivier Dauvers, expert en grande distribution. *La deuxième relève de la concurrence du e-commerce, entraînant une pression sur le chiffre d'affaires des grandes enseignes. L'accroissement des créations de surfaces commerciales engendre par ailleurs une baisse des rendements par magasin. Enfin, la consommation se fragmente. Exemple, en vendant du vin, Picard devient concurrent de Nicolas.* » Selon le cabinet Iri 360°, « *la part de portefeuille des enseignes de GMS* (grandes et moyennes surfaces, NDLR) *dans la totalité des dépenses des foyers a reculé de 0,8 % l'an dernier* », passant de 18,6 % à 17,8 %, au profit de « *nouveaux types de consommation* ». « *Les hypers vont disparaître d'ici à une dizaine d'années*, prédit un cadre de la grande distribution, basé dans l'Hérault. *Les clients veulent plus de proximité, de circuits courts, de produits bio, une relation plus directe aux producteurs locaux.* » Christèle Marnas, directrice de Tourny Meyer Montpellier (conseil en immobilier d'entreprise), pointe l'entrée dans l'ère du multi-canal. « *On voit de tout : de l'alimentaire sur Internet, des vendeurs sur Internet qui reviennent aux modèles de boutiques, des gens qui avaient des stocks et qui deviennent des showrooms... Rien n'est épargné. Qui aurait prédit il y a cinq ans le succès actuel des halles primeurs dans les zones d'activités ?* ». « *La révolution digitale va avoir un impact majeur sur l'emploi,* enchaîne Jacques Creyssel, délégué général de la FCD (fédération du commerce et de la distribution). *Nous allons devoir traiter les données relatives aux intentions d'achat, et pas seulement aux achats. Les métiers liés à l'analyse des données, l'ubérisation et la robotisation révolutionnent notre secteur.* »

LA DIFFICULTÉ D'ANTICIPER

Les investisseurs sont confrontés à un casse-tête : il faut dix ans pour sortir une opération, alors que les modèles évoluent très vite. « *La foncière Frey a lancé son projet commercial et de loisirs à Pérols (34) il y a cinq ans. Il ne sera livré qu'en 2021. Il faut imaginer un produit avec neuf ou dix ans de décalage !* » Idem pour Val Tolosa (Unibail Rodamco) en Haute-Garonne, perclus de recours, et dont le chantier n'a toujours pas démarré, pour Shopping Promenade à Pérols ou pour Rocadest à Carcassonne (*cf. p.9*). En tout cas, le secteur ne fait plus rêver les entrepreneurs. « *Le commerce est l'un des secteurs où les reprises d'entreprise sont les plus difficiles à aboutir*, confie Philippe Lamouroux, président de l'ordre des experts-comptables (région de Montpellier). *Je l'explique par des modèles économiques très fluctuants, des rentabilités faibles et au manque de visibilité sur l'avenir.* »

Chiffres clés

- L'Occitanie compte près de 2 M de m² de surfaces commerciales exploitées par les enseignes de distribution alimentaire et spécialisées (9 % du total national).
- 213 hypermarchés, 535 supermarchés, 1 500 magasins de proximité, 387 drives et 408 SDMP (supermarchés à dominante marque propre de type Lidl, Aldi ou Netto) sont recensés dans la région.
- Le secteur de la grande distribution emploie 57 307 personnes (750 000 au niveau national) en Occitanie. 85 % des salariés du secteur sont employés en CDI et 20 % ont moins de 26 ans.
- La Haute-Garonne est le département où le nombre de salariés du secteur est le plus important (13 396 ETP), devant l'Hérault (12 034) et le Gard (7 033) (Source : *Fédération du commerce et de la distribution Occitanie*)
- CA de la grande distribution en Occitanie : 20 Md€ (Estimation *La Lettre M*)
- Le CA du commerce en magasin plafonne (+ 0,2 % en 2017) alors que le commerce en ligne a enregistré une croissance de 16 % l'an dernier. (Source : *groupement Procos*)



Des salariés de Carrefour devant l'hyper de Labège (31). En concluant un accord avec Monoprix, le géant américain Amazon met un peu plus la pression sur le modèle économique de la grande distribution.

DES PROJETS ABANDONNÉS

Des projets portés depuis plusieurs années par le groupe Auchan et sa foncière Immochan sont abandonnés. Comme l'extension de la galerie commerciale d'Auchan Pérols. Après avoir annoncé en septembre dernier son retrait de l'opération Rocadest à Carcassonne (*cf. p.9*), Auchan a annoncé début mars à *La Lettre M* l'abandon d'un projet d'hyper à Tarbes (65). L'opération prévoyait la création de 45 348 m² de surfaces commerciales, dont un hyper Auchan de 10 000 m² et un magasin Leroy-Merlin de 11 000 m². Le 29 mars, la commission nationale d'aménagement commercial a retoqué deux projets portés par le discounter allemand Lidl à Rochefort-du-Gard (30) et à Reynès (66). Dans le même temps, les enseignes bio se développent, comme dans l'Hérault, avec un nouveau Biocoop au Crès (780 m²) ou la reprise de Fou de Sud par Bio&Sens à Pérols.

LA RIPOSTE S'ORGANISE

Les acteurs de la distribution pensent à une reconfiguration des surfaces. Selon nos informations, l'enseigne Casino réfléchirait à une réduction de la surface de vente de son hyper à Odysseum Montpellier. Dans la foulée de ce qui s'est déjà produit à Toulouse, où Casino a réduit de 20 % la surface de vente du magasin Géant en 2016, en supprimant les rayons non-alimentaires jugés moins rentables. Le DG d'Auchan, Wilhelm Hubner, veut miser sur l'expérience client, avec le développement de cours de cuisine ou de service de restauration à l'intérieur même des magasins. Les grandes enseignes misent par ailleurs sur un nouveau format de magasins de proximité : MyAuchan, Carrefour Contact... Les hypers, qui restent des poids lourds économiques (*cf. chiffres ci-contre*), jouent aussi sur les promotions, à des moments incontournables de l'année (Pâques, Noël, foires aux vins...). Ils peuvent s'appuyer, en région, sur la croissance démographique (+ 50 000 habitants chaque année). Enfin, des projets sont utilisés par les collectivités pour requalifier des entrées de ville, comme à Pérols ou à Carcassonne. ■ DAVID DANIELZIK ET HUBERT VIALATTE

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule en public depuis le restaurant-bar à vins "Nicolas", 31, place de la Madeleine, à Paris. Itw croisée de Hélène Piot, de Philippe Faure-Brac et de David Cobbold, spécialistes en vins. Un débat est mené autour, notamment, du phénomène de "goût de bouchon" dans certains vins et de l'actualité vinicole.

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 13 AVRIL 18
Page de l'article : p.2
Journaliste : CV

ENTREPRISES

A Bordeaux, le château de Lagorce vendu à un distributeur chinois

Après six mois de négociations menées par Christie's Vineyards à Bordeaux, le château de Lagorce, en AOC bordeaux, a été vendu à la SCEA Degore, filiale d'un consortium de distribution de vin chinois. Cette propriété de 43,3 hectares de vignes, située à Targon dans l'Entre-Deux-Mers, appartenait à la famille Mazeau depuis 1928.

René Mazeau, ingénieur en physique-chimie, est l'un des pionniers de la viticulture moderne et de la « macération initiale à chaud ». L'investisseur chinois garde l'équipe actuelle et souhaite rester fidèle aux clients existants, dont la chaîne de cavistes Nicolas (groupe Castel), tout en exportant une partie de la production vers son réseau de distribution en Chine. *(CV)*

Tous droits réservés à l'éditeur

MAGAZINE DE LA DISCOTHÈQUE
Pays : France
Périodicité : Mensuel



Date : MARS/AVRIL 18
Page de l'article : p.65

Coravin Model Eleven : l'œnologie 4.0 au plus proche des amateurs !



Coravin présente le premier système de préservation et de service de vin au verre connecté : le « **Model Eleven** ». Plus intuitif, plus rapide et totalement automatique, un voyant vert indique si le vin est prêt à être servi. Un écran LED permet de gérer l'appareil de façon optimale via des icônes et de se connecter via Bluetooth à la nouvelle application « Instants Coravin » pour vivre à 100 % l'expérience : gestion du système, astuces et conseils pour déguster ses vins favoris en accord avec ses mets préférés, ses films et sa musique. Il sera disponible dès septembre 2018 au prix de vente conseillé de 999 € avec 2 capsules d'argon et divers accessoires. La marque était au Salon ProWein de Düsseldorf Hall 14 Stand E79 du 18 au 20 mars 2018.
www.coravin.fr/modeleleven

Coravin célèbre **les fêtes des mères et des pères en couleurs !**



Silver, noir piano, rose, pomme d'amour, or pâle, blanc laqué, noir mat, vert... Pas de jaloux, à chacun son Pantone fétiche pour déguster un vin sans ouvrir la bouteille, découvrir de nouveaux accords mets & vins, explorer une collection... La Rolls des accessoires de cuisine pour étonner maman ou papa ! Les Model Two Elite sont disponibles partout en France entre autres Boulanger, Galeries Lafayette, Printemps, FNAC, Darty, Grande Epicerie du Bon Marché, Culinarion, Nicolas, BHV Marais, Cavavin et www.coravin.fr au prix de vente conseillé de 349 € (17,95 € les 2 capsules d'argon).

Tous droits réservés à l'éditeur



En bref

AUBERGENVILLE Marques avenue accueille le restaurant Bchef les bras ouverts

Le site Marques Avenue accueille un nouvel arrivant, le restaurant Bchef, spécialisé dans les burgers et les bagels. Une opportunité de plus de conserver les clients dans le centre commercial.



LA GAZETTE EN YVELINES

A la différence de Colombus, Bchef propose des produits chauds tels que des bagels et des burgers de saison.

Et de 62 ! Bchef, marque de restauration rapide spécialisée dans les burgers et les bagels, devient la 62e enseigne à s'installer à Marques avenue, situé à Aubergenville. Installé juste à côté de la cafétéria Colombus, ce restaurant franchisé a ouvert ses portes jeudi 12 avril avec des menus à 10 euros en moyenne. Son arrivée est vue d'un très bon œil pour Romain Caradan, directeur de Marques avenue.

« *Il y avait un emplacement vacant, et il manquait des espaces de restauration, alors, nous avons contacté Arnaud Tran pour qu'il dirige Bchef, une marque qui fonctionne très bien* », témoigne-t-il. Lors de l'inauguration le 11 avril, plusieurs enseignes voisines se sont déplacées. « *Plus on est de fous, plus on rit !* », s'amuse Thibault Zanetti, qui dirige le caviste Nicolas à Family village. « *La restauration, c'est ce qui fait que les gens restent* », avance-t-il.

A la différence de Colombus, Bchef propose des produits chauds, bagels et burgers de saison. « *Ils vont se compléter* », estime Romain Caradan. « *Lorsqu'il y aura beaucoup de file d'attente chez l'un, les clients iront chez l'autre* », analyse le directeur du centre comprenant 280 salariés.

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Pyrénées Atlantiques / Béarn



Date : 18 AVRIL 18

EN BREF

FORUM CITOYEN
Après le secteur Trespoey/Buisson en mars, le prochain forum citoyen décentralisé, prévu vendredi à 18 h, concernera les habitants des secteurs : Halles / République / Foirail. Il aura lieu à la médiathèque André-Labarrère.

ANIMATION
La Ville de Pau organise avec les associations et collectifs de commerçants, les cavistes et chocolatiers du centre-ville, une Balade des gourmets sur le thème du vin et du chocolat, samedi de 10 h à 19 h, pour mettre en valeur les savoir-faire locaux. Dégustations chez les commerçants participant suivants : Chocolat De Neuville, Cave Thou (les Halles), Cave du Palais, boutique Xavier Berger, Caves Bacqué, Chocolaterie de la Couronne, Atelier du Chocolat, Cave Nicolas, Josuat, La cave du Berry, Maison Constanti et au Cacao Factory.

RUGBY
Retransmission du match de la Section paloise contre Cardiff sur grand écran samedi à 14 h, place Clemenceau.

Tous droits réservés à l'éditeur

CB NEWSLETTER
COMMUNICATION & BUSINESS
Pays : France
Périodicité : Quotidien





Date : 19 AVRIL 18
Page de l'article : p.19

Ikea prend La Madeleine



C'est un sujet si ancien qu'on l'avait presque oublié. Ikea a enfin trouvé un lieu pour ouvrir un magasin dans Paris. Ce sera donc boulevard de la Madeleine en lieu et place de l'ancien flagship C&A. L'enseigne suédoise promet un magasin "inédit avec une expérience unique" pour les parisiens et y investira 6,6 millions d'euros. Il ouvrira ses portes d'ici à l'été 2019 sur deux niveaux (5 000 m2 sans stock). Pour pousser les murs (un magasin classique de périphérie se déploie sur 20 000 m2 en moyenne), Ikea promet des innovations et des mises en scène digitales de ses produits. surtout pour les petites surfaces parisiennes. La zone de chalandise concerne deux millions de personnes. L'enseigne promet des livraisons 100% électriques d'ici 2020 et envisage de développer les voies fluviales (un dépôt est en cours de développement à Gennevilliers). Certains s'emeuvent du changement radical du paysage commercial du quartier. Très longtemps considérée comme une zone gourmande et très touristique (Maille, Fauchon, La Maison du chocolat, Nicolas etc...), l'ouverture du magasin Leroy Merlin (en juin) place de La Madeleine et l'annonce aujourd'hui du nouveau Ikea, leur donne le bourdon.

Tous droits réservés à l'éditeur

Magasins et clients

Nomination au sein de Castel Covino et nouveau partenariat avec le groupe Exsel

Dans le cadre du développement de Castel Covino, David Cailleux est nommé directeur du Développement pour La Réunion et la Zone OI, Yoann Kargulewiscz est lui nommé Brand Ambassador et animera le tout nouveau partenariat de distribution avec le groupe Exsel.

Les développements de Castel Covino réalisés avec succès depuis 1954, tant à La Réunion que dans l'Océan Indien, sont basés sur la qualité des relations, la confiance, la proximité et la disponibilité de l'entreprise avec ses partenaires. Dans la dynamique de sa vision de développement pour les années à venir, qui vise à faire de Covino un Hub de distribution pour l'Océan Indien et un intervenant toujours plus légitime à la Réunion, l'entreprise portoise repense son organisation. Dans ce but, David Cailleux prend, depuis le 1er janvier 2018, outre la responsabilité des caves Nicolas et du développement à l'export, celle du réseau CHR.



(De g. à dr) David Cailleux, directeur de développement pour la Réunion et Océan Indien et Jean-Philippe Vandercammer, directeur général de Castel Covino

À l'occasion de ces nominations, Jean Philippe Vandercamer, directeur général de Castel Covino, a estimé que « David Cailleux a une parfaite connaissance de ces métiers. Depuis sept ans, son ouverture, son professionnalisme et sa capacité à fédérer des énergies sur un projet commun sont des atouts indispensables pour la réussite et l'accélération du développement de l'entreprise dans l'Océan Indien et à la Réunion. »



Yoann Kargulewicz, « Brand Ambassador » de Covino

Un partenariat de distribution

Dans une constante volonté de développer son réseau de distribution sur le marché réunionnais, Covino vient par ailleurs de signer un accord de partenariat de distribution, avec le groupe Exsel. Ainsi, l'ensemble des établissements franchisés du groupe Exsel aura accès à toute la gamme de vins du catalogue Castel Covino. Le groupe Exsel (hors franchises), présent dans toute l'île, réunit des enseignes hôtelières (Mercure Créolia, Alamanda, Ermitage Boutik Hôtel, Floralys, le Victoria) et des restaurants (Coco Beach, la Marmite).

Dans le cadre de ce partenariat, une sélection fine de produits proposés a été réalisée en fonction de chaque type d'établissement. Pour ce faire, Covino peut désormais s'appuyer sur son « Brand Ambassador », un ambassadeur de marque en la personne de Yoann Kargulewicz, qui, sous l'autorité de David Cailleux, aura pour mission de faire vivre les marques de la gamme Castel Covino, au cœur des établissements du groupe Exsel.

Covino à La Réunion

Présente à La Réunion depuis 1954, la société Covino appartient au groupe Castel. Acteur majeur de la distribution de boissons sur l'île, elle embouteille et distribue depuis 60 ans les vins Royal, le Baron Peyssard, Bouton d'or, ou encore Teriana en bouteille et en Bag in Box à La Réunion dans son usine du Port.

Elle importe et distribue également les vins du groupe Castel et est agent de marques pour de nombreuse référence (Champagne Demoiselle, Collet, whisky Label 5, THB, Leffe Hoegaarden, Stella Artois ou encore les vins Sud- Africains). Enfin, c'est elle qui détient la master-franchise des Caves Nicolas sur l'Océan Indien.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ECHO REPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 30875
Edition : Eure-et-Loir



Date : 19 AVRIL 18
Journaliste : Églantine Férey

TRANSPORT ■ Les nouvelles modalités de stationnement ont libéré des places, mais ne font pas l'unanimité

Moins de voitures ventouses mais...

La réforme du stationnement facilite la rotation des véhicules. Les commerçants sont globalement contents.

Églantine Férey
rambouillet@centrefrance.com

Le nouveau plan de stationnement, destiné à favoriser les rotations dans le centre-ville, notamment, semble efficace, 1un mois après sa mise en œuvre.

« Selon moi, les nouvelles modalités fonctionnent. Je n'entends plus aucun client me dire qu'il ne trouve pas de place », constate Benoît Rousseau, gérant de la cave Nicolas, rue de-Gaulle.

Thierry Astic, Rambolitain, confirme : « Je suis très satisfait. Je suis une personne à mobilité réduite et je trouvais difficilement des places de stationnement. Maintenant je n'ai plus de stress, je trouve toujours à me garer, lors de mes nombreux rendez-vous médicaux notamment. »

> « On arrive à nouveau à se garer »

Même son de cloche chez Damien Giraud : « Depuis les nouvelles mesures mises en œuvre, on arrive à nouveau à se garer dans le centre-ville et ça, c'est vraiment super. Je ne soutiens

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ECHO REPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 30875
Edition : Eure-et-Loir

Date : 19 AVRIL 18
Journaliste : Églantine Férey



PLACES. Selon les automobilistes, il est maintenant plus facile de se garer en centre-ville.

que rarement les mesures de l'équipe en place à la mairie. Mais celle-ci, je la soutiens à 100 % ! »

Au passage fleuri, dans sa boutique "Jeux s'empilent", Émilie est elle aussi enthousiaste. « J'ai plus de clients qu'auparavant ! »

La combinaison de la demi-heure gratuite et de la disponibilité des places a certainement convaincu certains consommateurs de revenir faire leurs achats en centre-ville.

Autre constatation pour les deux commerçants, « la disparition des voitures ventouses ». La limitation à 4 heures de stationnement en zone rouge (dans l'hypercentre), en est, ici largement responsable.

Reste quelques motifs d'insatisfaction. La première demi-heure gratuite cristallise les critiques. « Lorsqu'elle est prise seule, pas de problème mais dès lors que l'on indique 1 heure ou deux à l'horodateur, il faut payer. »

Questions sur la demi-heure gratuite

En effet, en zone rouge comme en zone orange, les 30 premières minutes ne sont pas facturées. Il suffit d'indiquer le numéro de sa plaque d'immatriculation et d'appuyer sur valider pour obtenir son ticket. Si l'automobiliste décide d'ajouter du temps, il est facturé 1,30 € pour 1 heure, 2,50 pour deux heures, 4 pour 3 heures et 15 pour 4 heures. « L'idéal serait de bénéficier d'1 h 30 pour 1,30 € », confirme Christophe.

Interrogé sur le sujet en Conseil municipal, Marc Robert avait expliqué : « Il s'agit d'encourager le stationnement court. Bénéficient de la première demi-heure gratuite les personnes qui viennent faire une course rapide et repartent. »

Par ailleurs, à certains endroits, les marquages au sol laissent perplexes les automobilistes. Émilie, du magasin de jeu du passage fleuri, explique : « Il y a tout un segment, jusqu'au parking du Rondeau, qui est vert sur les plans distribués par la municipalité mais marqué rouge au sol. »

Même confusion rue Patenôtre d'après Sonia Guillemaudic : « Une partie (située près du rond-point) est sur le plan comme gratuite. Toutefois, lors du marquage au sol, il y a été indiqué payant. Je l'ai signalé de suite au parking de Rambouillet et aujourd'hui cela n'a pas été modifié. C'est inadmissible de ne pas respecter le plan et surtout de ne pas faire le changement. Mais cela rapporte ! »

Sonia reproche par ailleurs la fermeture des bureaux où souscrire les abonnements le samedi.

Enfin, certains usagers, des personnes âgées en particulier, ont du mal à se faire au fonctionnement des horodateurs. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 18/04/2018
Heure : 20:45:37
Journaliste : Amelle Nebia

www.cbnews.fr
Pays : France
Dynamisme : 37

Visualiser l'article

Ikea prend La Madeleine



C'est un sujet si ancien qu'on l'avait presque oublié. Ikea a enfin trouvé un lieu pour ouvrir un magasin dans Paris. Ce sera donc boulevard de la Madeleine en lieu et place de l'ancien flagship C&A. L'enseigne suédoise promet un magasin "inédit avec une expérience unique" pour les parisiens et y investira 6,6 millions d'euros. Il ouvrira ses portes d'ici à l'été 2019 sur deux niveaux (5 000 m2 sans stock). Pour pousser les murs (un magasin classique de périphérie se déploie sur 20 000 m2 en moyenne), Ikea promet des innovations et des mises en scène digitales de ses produits. surtout pour les petites surfaces parisiennes. La zone de chalandise concerne deux millions de personnes. L'enseigne promet des livraisons 100% électriques d'ici 2020 et envisage de développer les voies fluviales (un dépôt est en cours de développement à Gennevilliers). Certains s'emeuvent du changement radical du paysage commercial du quartier. Très longtemps considérée comme une zone gourmande et très touristique (Maille, Fauchon, La Maison du chocolat, Nicolas etc...), l'ouverture du magasin Leroy Merlin (en juin) place de La Madeleine et l'annonce aujourd'hui du nouveau Ikea, leur donne le bourdon.

Tous droits réservés à l'éditeur

La République DES PYRÉNÉES.fr

www.larepubliquedespyrenees.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Pau : parcours gourmand ce samedi dans le centre-ville



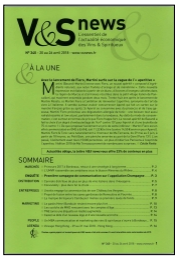
Marc Zirnheld / Archives PP Les gourmets pourront découvrir, au cours d'une balade ludique, les surprises réservées par les cavistes et chocolatiers du centre-ville de Pau.
L'animation bien nommée « Balade des Gourmets : Vin et Chocolat » souhaite mettre en valeur les savoir-faire locaux, Il est ainsi proposé aux gourmets de découvrir, au cours d'une balade ludique, les surprises réservées par les cavistes et chocolatiers du centre-ville.

Un passeport sera remis aux participants afin de valider leur balade gourmande et ainsi gagner des bons d'achats. Commerçants participants : Chocolat De Neuville, Cave Thou (les Halles), Cave du Palais, Boutique Xavier Berger, Caves Bacqué, Chocolaterie de la Couronne, Atelier du Chocolat, Cave Nicolas, Josuat, La cave du Berry, Maison Constanti, Cacao Factory.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 20/26 AVRIL 18
Page de l'article : p.5
Journaliste : T.G.

Le SCP gagne en représentativité **FRANCE**

C'est dans le cadre de son assemblée générale annuelle que le Syndicat des cavistes professionnels (SCP) a dévoilé que le nombre de points de vente de ses adhérents se montait à 1355 en 2017, soit 248 de plus qu'en 2016 (+22,3%). Avec 453 points de vente (+56%), c'est la famille des cavistes indépendants qui a le plus progressé en 2017. La chaîne la plus représentée, avec près de 500 magasins, est évidemment Nicolas, soit 8% des points de vente de la profession, selon le SCP. ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

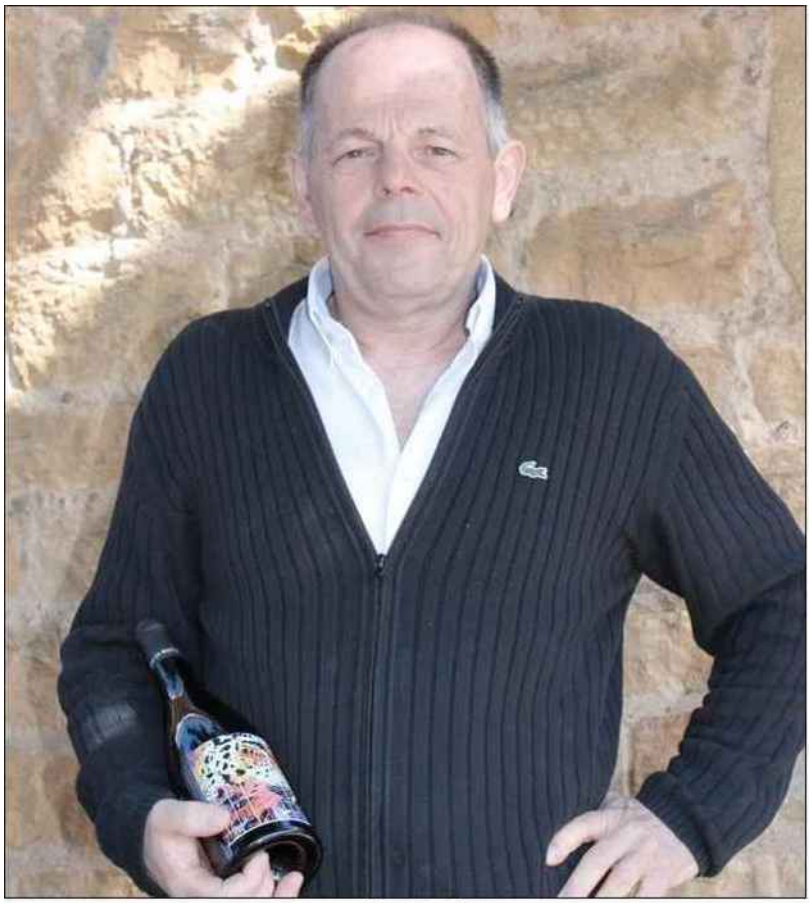
LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324
Edition : Edition de Villefranche et Beaujolais



Date : 23 AVRIL 18
Journaliste : Emmanuelle Bailles

THEIZÉ VITICULTURE

Il fait rugir le jaguar dans les vignes des Pierres dorées



Jean-François Garlon, vigneron à Theizé. Photo Emmanuelle BAILLS

Jean-François Garlon a ramené un peu de street art parisien dans les vignobles des Pierres Dorées. En partenariat avec l'artiste parisien Marko 93, il a lancé une cuvée inédite, illustrée d'un jaguar.

Jean-François Garlon porte son village tout comme son appellation dans le cœur. L'ancien maire de Theizé (de 1995 à 2008), aujourd'hui vigneron à temps plein, ne manque pas d'idées pour promouvoir le terroir des Pierres Dorées qu'il affectionne tant. En partenariat avec l'artiste Marko 93, il a lancé une édition spéciale de sa cuvée vieille vignes millésime 2016, le « flacon urbain », illustré d'un jaguar.

Des Pierres Dorées au street art

Tout a commencé il y a un an, le vigneron se souvient : « Un soir, je présentais ma cuvée "vieilles vignes Pierres Dorées" à Paris, chez un particulier. Je me suis trouvé à faire déguster mes vins avec, à mes côtés, un très grand tableau de peinture moderne représentant un tigre. J'ai eu un vrai coup de cœur ».

Une œuvre qui va être source d'inspiration pour lui puisque lors de ce séjour, il réfléchit déjà à rapprocher l'art et le vin, avec l'envie de mettre en avant ce terroir des Pierres Dorées qui reste quelque peu méconnu. « J'en ai parlé à mon ami Nicolas, restaurateur à Paris. Il m'a

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324
Edition : Edition de Villefranche et Beaujolais

Date : 23 AVRIL 18
Journaliste : Emmanuelle Bailly

recommandé de prendre contact avec Marko 93, connu pour être l'auteur des trois félins arborant la façade du ministère de la Culture », poursuit Jean-François Garlon. L'artiste, lui-même épicurien, parle d'ailleurs « d'une bonne étoile commune qui nous a amenés à nous rencontrer ».

L'amour du vin et des félins

Le rendez-vous est pris quelque temps après, au bar à vins de son ami Nicolas : « On s'est rencontré, on a bu un canon - de beaujolais bien sûr ! - et je lui ai expliqué mon idée de décorer l'étiquette et des bouteilles avec l'une de ses œuvres en graffiti représentant un félin ». « L'idée de se faire rencontrer l'art, les vins dont ce sublime terroir des Pierres Dorées » a de suite séduit Marko 93.

À la question, pourquoi un tigre ? Le vigneron répond, amusé : « J'ai toujours trouvé les félins fascinants et mystérieux. Un jaguar sur une bouteille de beaujolais, c'est original ! »

Fin mars, pour la sortie de ces 80 flacons urbains, Jean-François Garlon et l'artiste organisaient un vernissage dans le bar à vins de Nicolas à Paris "le beaujolais du jaguar", comme il s'amuse à l'appeler, a fait venir 500 à 600 personnes ! ».

Des bouteilles « pratiquement toutes vendues le soir même !, précise le vigneron. J'ai depuis ce jour, des gens qui ont repassé des commandes ou qui ont eu envie de venir découvrir la région. » Un pari réussi donc « renouveler l'expérience arts et vins, oui, j'y songe ! ».

Emmanuelle Bailly

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324
Edition : Edition de Villefranche et Beaujolais

Date : 23 AVRIL 18
Journaliste : Emmanuelle Bailly



« J'ai toujours trouvé les félins fascinants. »
Jan-François Garlon, vigneron à Theizé

ZOOM

Pierres Dorées : « La petite Toscane beaujolaise »

À l'image du charme et de l'éclat de l'ocre des pierres dorées, lorsqu'elles reflètent au soleil, les vins rouges du terroir des Pierres Dorées sont, à la dégustation, solaires, gourmands et suaves, avec des arômes de cerise bigarreau.

Ils se marient parfaitement avec une viande grillée comme l'agneau ou bien un magret de canard.

Les vins blancs, quant à eux, mêlent arômes fruités et floraux. On aime les déguster en accompagnement d'un poisson en sauce citron ou bien avec des fromages de chèvres.

Le vignoble est planté de Gamay noir à jus blanc en monocépage rouge monocépage sous l'appellation beaujolais. Le terroir est composé de sols calcaires et argilo-calcaires.

Surnommé « la petite Toscane beaujolaise », son vignoble parfois haut perché invite à de belles balades.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant le Bar à vins Nicolas à Paris, 31 place de la Madeleine. Le directeur général du champagne Nicolas Feuillatte, Christophe Juarez, est invité. Itw de ce dernier. Selon lui, la production annuelle de la marque est de 10 millions de bouteilles par an.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAI 2018



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Cuisine Actuelle HORS SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806





Date : MAI / JUIN 18
Page de l'article : p.78-79

EN CAVE

L'Italie en bouteilles

Pétillants ou pas, en rouge ou en blanc, des vins à la personnalité pleine de charme. On craque pour ces dix beaux italiens !

Les vins transalpins sont peu connus en France, en raison de la complexité et du grand nombre d'appellations. Ils sont aussi relativement chers, même en dehors des appellations les plus prestigieuses comme les barolo ou la fine fleur des grands toscans dont les tarifs sont équivalents à nos premiers grands crus bordelais. Le Piémont, la Vénétie ou la Sicile offrent de belles opportunités de découvrir des "spumante" ou des "frizzante", ces vins effervescents aux bulles respectivement plus ou moins sensibles au palais, mais aussi un grand nombre de vins tranquilles, affûtés et très fruités.

CHARMANT

La barbera gagne à être connue. Ce cépage italien bien coloré sait déployer des trésors veloutés. Vraiment marqué par les fruits rouges avec une pointe épicée, il donne, comme ici, un vin gouleyant, souple et assez charnu. On n'y trouvera aucune lourdeur mais un agréable fruité éclatant. C'est le très bon copain pas compliqué des lasagnes.

Barbera d'Asti 2015, Cantine Neirano, 6,80 €, *Nicolas.*







CARESSANT

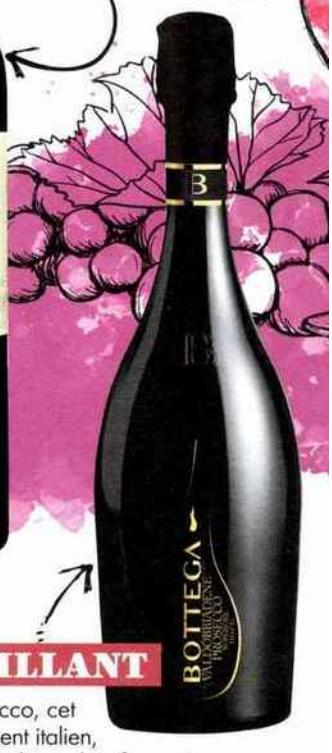
L'appellation bardolino, située non loin de Vérone, en Vénétie, appelle à la volupté. Cette version réalisée par des vignerons coopérateurs affiche un bon rapport qualité-prix : beaucoup de fruits, entre autres de la cerise burlat, et des épices comme le poivre. D'une très bonne corpulence, mais soyeux et vif, il est parfait pour accompagner une viande rouge grillée ou des légumes du soleil confits.

Bardolino 2016, Cantina Valpantena, 8,80 €, *Nicolas.*

DÉSALTÉRANT

Un pur piémontais, donc dans le nord-ouest de l'Italie. De ses origines montagnardes (un petit domaine de 25 hectares à flanc de coteau), il retire beaucoup de fraîcheur et son cépage (le pinot grigio) s'exprime sur des notes simples de citron, d'acacia et de poire. Vif et fruité, il a tout pour désaltérer à un prix vraiment doux. Un vin idéal pour l'apéritif.

Pinot grigio 2016, Tenute Neirano, 4,90 €, *chez les cavistes Nicolas.*



PÉTILLANT

Le prosecco, cet effervescent italien, a conquis les palais français depuis trois ou quatre ans, avec beaucoup de délicieuses raisons. La preuve avec cette cuvée qui n'excède pas 10 €, tout en jouant une agréable complexité. Pomme et agrumes s'emmêlent avec fraîcheur sur un fond floral. Malgré son caractère extra-dry, il sait rester souple. Un agréable apéritif que l'on peut marier ensuite avec des pâtes aux palourdes.

Prosecco, bottega, Vino dei Poeti, extra-dry, 9,90 €, *cavistes Nicolas.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle HORS SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806

Date : MAI / JUIN 18
Page de l'article : p.78-79

FRINGANT

Effervescent italien à la bulle très fine, "perlante" comme on dit, le moscato d'Asti est à la mode en Italie. Bien dans l'air du temps, il est léger et très parfumé. Dans cette cuvée, on a l'impression de croquer un grain de raisin, sur un fond de zestes d'agrumes. Une grande douceur équilibrée par les bulles. Il appelle un panettone ou une panna cotta aux fruits blancs.

Moscato d'Asti, Casa Sant'Orsola, 7,70 €, *magasins Monoprix.*

RAFRAÎCHISSANT

Un blanc sympa, à l'étiquette explicite : sa Vespa qui évoque la dolce vita et son nom résument bien son style. Élaboré à partir d'inzolia, cépage d'Italie du Sud, ce vin sicilien se boit tout seul ! Vif, fruité, bien balancé, il taille sa route sans problème. On le sert à l'apéritif ou pour un barbecue.

IGP Sicile 2016, Rapido, Inzolia, Canicatti, 6,80 €, *Le Repaire de Bacchus.*

ÉLÉGANT

Un pur nebbiolo, l'un des plus anciens et distingués cépages italiens. D'un nez très expressif de quetsche, truffe, épices douces et framboise, il poursuit sa route avec une bouche dans la même lignée. On le retrouve fin, corsé, avec des tanins vifs et soyeux. Il se laissera savourer avec une saltimbocca à la sauge.

Rosso della Motta, Vecchie Vigne, 12,80 €, *Le Repaire de Bacchus.*



DÉPAYSANT

Nos palais ne sont guère habitués aux vins rouges pétillants, car ils ne font pas partie de notre culture. Raison de plus pour découvrir cette originalité, dont l'appellation la plus célèbre est lambrusco. Ici, fraise, fraise des bois et framboise se bousculent. Gourmand, avec des bulles fines, ce vin est dédié aux desserts aux fruits ou aux charcuteries fumées de la Botte.

Lambrusco dell'Emilia, Andrea Berro, 4,25 €, *magasins Monoprix.*

SÉDUISANT

Le groupement de producteurs du Val Brun, en Vénétie, produit des vins haut de gamme aux flaconnages audacieux. Leur cuvée pétillante célèbre les fruits blancs et les agrumes, dans un ensemble harmonieux et d'une délicieuse légèreté. On la déguste à l'apéritif avec du jambon de Parme, bien sûr, ou avec des calamars frits et des antipasti traditionnels.

Astoria 9.5, Colors, non millésimé, 10 €, *Le Repaire de Bacchus.*

GOURMAND

La célèbre appellation italienne a longtemps produit d'affreux vins de pizzerias ! Mais elle a su se relever. Ses rouges comportent de grands cépages comme la syrah, le sauvignon, le merlot… assemblés au sangiovese. Cette cuvée séduit par ses saveurs de cerise noire, d'humus, de mûre et d'épices. Elle se boira sur les viandes rouges grillées ou les aubergines farcies.

Chianti classico 2014, Cinciano, 13,40 €, *magasins Monoprix.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Vin & Cie

www.berthomeau.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Me voilà contraint à être aussi sobre qu'un chameau : pour 1 ancien pensionnaire du service de pneumologie de l'hôpital Cochin, privé de vin, je ne manque pas d'air…



Dans ma Vendée profonde refuser de *prendre un petit verre*, de trinquer, relevait de l'injure aux bonnes manières locales, d'une muflerie entre mâles, les femmes, elles ne buvaient pas, sauf du café bouillu, tout comme ne pas faire une *rincette à la goutte* dans sa tasse de café sucré était un marqueur de l'appartenance au monde viril.

Dans le patelin, où, comme le notait Catherine Bernard, le ratio nombre d'habitants par café frôlait le record du monde, bizarrement, les hommes qui les fréquentaient en semaine, le dimanche après la messe étant l'exception tolérée, étaient pointé du doigt, classés comme des pochtrons et surtout des fainéants.

Tous droits réservés à l'éditeur

Chez moi on ne poussait pas les visiteurs à boire, c'étaient le plus souvent des clients de mon père qui venaient régler leur note, on se contentait du geste, le clan des femmes n'aurait pas toléré de la viande saoule au Bourg Pailler.

« Chez nous les hommes ne boivent pas… » disait mémé Marie, ce qui signifiait qu'ils ne se pochtronnaient pas, jamais je n'ai vu ni le pépé Louis, ni son fils Arsène, mon père, saouls, ça dû leur arriver mais ils devaient cuver leur vinasse avant d'avoir le droit de rentrer.

L'accès au verre de vin relevait du rite initiatique et, pour les garçons, les filles ne buvant pas, ce rite se déroulait lors du conseil de révision qui se déroulait à la mairie du chef-lieu de canton, en l'occurrence la Mothe-Achard, mon bled de naissance.

Le conseil de révision

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



« Avant d'effectuer leur service militaire, les jeunes sont sélectionnés lors du conseil de révision. Un rituel particulier et qui fait aujourd'hui sourire.

Jugez plutôt ! La scène se passe dans la mairie du chef-lieu de canton : pour les passerands à Saint-Gervais donc. Les jeunes de 18 ans sont convoqués pour être mesurés, pesés, observés dans le détail : dentition, vue, infirmités diverses, ceci devant un médecin militaire avec les gendarmes pour assesseurs. Mais le plus surprenant est que les garçons défilent en tenue d'Adam devant une très officielle commission composée des maires, du conseiller général, de l'adjudant de gendarmerie entre autres (ce sont des hommes évidemment). »

« Après examen du cas, si tout se passe normalement, la formule prononcée est « **Bon pour le service** ». Les recalés sont généralement un peu malheureux… Une époque révolue ! » (Traditions et évolution de Passy, p. 137)

Tous droits réservés à l'éditeur

« Dès la sortie, les jeunes, décorés de cocardes tricolores, de rubans, et coiffés de chapeaux se rendent dans un des bistrots du bourg où ils prennent souvent **leur première « cuite ».** Parfois même, certains font une « excursion » dans une ville voisine pour une séance d'amours tarifées. Les jeunes ne sont pas les seuls à passer le conseil de révision, les étrangers qui deviennent français par naturalisation sont soumis à pareil traitement jusqu'à l'âge de quarante ans. Toutefois, ils n'effectueront pas leur service militaire pour charge de famille. » (Traditions et évolution de Passy, p. 137)

Mon frère aîné, Alain, passa le conseil de révision dans cette tenue, pas moi, lui fit son service militaire en Algérie, sur un piton rocheux surveillant la ligne Morice électrifiée qui séparait la Tunisie de Bourguiba, favorable aux fellaghas, de l'Algérie française, moi je fis mon service national comme coopérant dans l'Algérie de Boumediene, à l'Université de Constantine, non loin de Guelma, la base arrière du régiment de mon frère.

Enfant, puis adolescent, en dehors de la piquette du pépé Louis colorant mon verre d'eau, le vin n'entrait pas dans ma ration alimentaire, et lorsque vint l'âge adulte, avec mes copains, au bistrot pas question de descendre une fillette, nous étions les enfants du non alcool, non par dégoût mais parce que pour nous cette consommation s'assimilait au monde des péquenots que nous ne voulions plus être.

J'ai donc accédé au vin quotidien sur le tard, à Nantes, étudiant, je me tapais des petits rouges avec des œufs durs au bar qui faisait face au journal La Résistance de l'Ouest, devenu Presse-Océan, ouvert toute la nuit, mais c'était juste pour me la péter rebelle que par goût personnel.

En Algérie, où il était officiellement proscrit par le régime, lors de nos fêtes entre expats, auxquels participaient des collègues algériens, nous carburions à **la cuvée du Président**, étrange duplicité des autorités qui toléraient cette dénomination d'un produit sacrilège. Là encore le vin n'était qu'un vecteur du lien social.

Tous droits réservés à l'éditeur





De retour, installé à Paris, dans le quartier de Buci, rue Mazarine très exactement, au-dessus de la librairie Gründ, dans un minuscule appartement à deux pas des Beaux-Arts, le budget était serré, le vin n'était pas une priorité. Pourtant, travaillant au Ministère de l'Agriculture, je m'aperçus que le monde du vin, celui des VCC, y occupait une place à part et un jour je me rendis chez le caviste de référence à Paris, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

C'était au temps où cette maison était gérée à l'ancienne avec des cavistes qui faisaient le métier. Je m'initiai donc avec lui et je reparti avec ma première bouteille : un **Saint**-Georges d'Orques qui à l'époque était un brave VDQS.



« Dans la longue histoire viticole Languedocienne, **Saint** Georges d'Orques est incontestablement l'appellation dont la notoriété est la plus forte et la plus ancienne. Elle entra véritablement dans l'histoire en 1787 quand Thomas Jefferson, ambassadeur et futur président des Etats-Unis la remarqua et demanda à son ministre des Finances de réduire les droits de douane des vins de Saint-Georges car, expliqua-t-il, le développement de la consommation des vins de qualité est le meilleur moyen pour lutter contre l'alcoolisme. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Jean-Pascal Antherrieu a vinifié son premier millésime en 1981, « en même temps que Mitterrand » mais c'était alors en tant que tout jeune directeur de la cave coopérative de Murviel, fraîchement diplômé en œnologie. L'inexorable mouvement de concentration des coopératives à l'aube du XIXe siècle l'a ramené, un quart de siècle plus tard, à la case départ à Montarnaud. Avec les 3 hectares de son père plus quelques vignes en fermage. « Ce que d'autres ont mis 30 ans à bâtir, j'ai dû le faire en 10 », dit-il sans forfanterie. Il gère aujourd'hui 34 hectares (la moitié en fermage) dont il vinifie un cinquième de le production, le reste étant confié à une coopérative. « Je ne vois pas l'intérêt de vinifier soi-même si c'est pour vendre en citerne ! ». Autrement dit, il vinifie ce qu'il vend en bouteilles, et inversement. Dont deux hectares d'AOP Saint-Georges-d'Orques à Murviel. « Je connais bien le terroir, la fraîcheur des vins, j'y crois, et c'est un joli nom ! ». Il a s'y faire une place. Avec l'appui d'un commercial, il vend toutes ses bouteilles sur le marché local, à Montpellier, sur le littoral. Il a aménagé récemment un moderne caveau de vente dans la maison de son grand-père. L'humilité n'enlève rien à la volonté de réussir.

Tout ça pour vous dire que j'ai accédé au vin, non par passion, mais pour des motivations sociales. Je ne suis pas un fou de vin, même si sur le tard, avec les vins nu, j'ai accédé au vrai plaisir du vin.

Bref, je ne vais pas vous raconter ma vie de buveur de vin, même je passe mon temps ici à le faire, mais me contenter de dire que la sobriété, à laquelle je suis soumis en ce moment, ne me pèse pas. Je ne suis pas addict.

Pour terminer cette chronique je vous offre **un florilège de citations sur la Sobriété** :

« Elle lui lança Monsieur vous êtes ivre qui se voulait cinglant, à quoi il répliqua aussitôt d'un ton placide : et vous madame, vous êtes laide, mais moi au moins demain je serai sobre. »

« Donc, une femme sans besoins. C'est assez rare pour le signaler. Une sorte de père de Foucauld, aussi **sobre qu'un chameau**, silencieux qu'un serpent, impassible qu'un rhinocéros. » 1965. Le Tigre entre en piste

« Même s'il semble improbable de **redevenir sobre comme un chameau** en une seconde après avoir ingurgité un litre de tequila, c'est pourtant ce qui arriva à Harry Truman. »

Le vieux qui ne voulait pas fêter son anniversaire - **Jonas Jonasson**

Tous droits réservés à l'éditeur

« J'ai toujours remarqué que **les gens faux sont sobres**, et la grande réserve de la table annonce assez souvent des mœurs feintes et des âmes doubles. »

Julie ou la Nouvelle Héloïse, Jean-Jacques Rousseau, éd. Barbier, 1845, partie I, lettre XXIII, p. 84 - **Rousseau**

« Je voudrais voir **un homme sobre**, modéré, chaste, équitable, prononcer qu'il n'y a point de Dieu : il parlerait du moins sans intérêt. Mais cet homme ne se trouve point. »

Les Caractères - La Bruyère

« Pétrarque, lord Byron, Hoffmann et Voltaire étaient les hommes de leur génie ; tandis que Rabelais, **homme sobre**, démentait les goinfreries de son style et les figures de son ouvrage. .. Il buvait de l'eau en ventant la purée septembrale, comme Brillat-Savarin mangeait fort peu tout en célébrant la bonne chère. »

La Peau de Chagrin (1831), Honoré de Balzac, éd. Librairie Générale Française, 1995, Préface à la première édition, p. 47-48 - **Honoré de Balzac**

« **Prenez de l'amour ce qu'un homme sobre prend de vin** ; ne devenez pas un ivrogne. Si votre maîtresse est sincère et fidèle, aimez-la pour cela : mais, si elle ne l'est pas, et qu'elle soit jeune et belle, aimez-la parce qu'elle est jeune et belle ; et, si elle est agréable et spirituelle, aimez-la encore ; et, si elle n'est rien de tout cela, mais qu'elle vous aime seulement, aimez-la encore. On n'est pas aimé tous les soirs. »

La Confession d'un enfant du siècle de Alfred de Musset - **Alfred de Musset**

Le secret de la sobriété des chameaux

« Des chercheurs israéliens ont découvert, dans le nez des chameaux, un mécanisme unique qui leur permet de survivre, dans les difficiles conditions du désert, grâce à une hydratation extrêmement réduite. Ce mécanisme, estime le professeur Amiran Shkolnik, de l'université de Tel-Aviv, pourrait être appliqué à la structure des conditionneurs d'air conçus pour les zones arides, dont le problème le plus difficile à surmonter jusqu'à présent était justement une trop grande déperdition d'humidité (...).

« Alors que la muqueuse tapissant les narines humaines couvre tout au plus dix centimètres carrés, les naseaux du chameau ont une muqueuse de mille centimètres carrés entièrement utilisée par le mécanisme de la respiration. Cette membrane agit à l'inverse de la membrane humaine, qui laisse s'exhaler l'air humidifié dans les poumons. Continuellement humide, elle hydrate l'air desséché du désert au moment où il est inhalé

Tous droits réservés à l'éditeur

dans les poumons mais retient en revanche cette humidité lorsque l'air est exhalé. Cette sorte de valve de sécurité permet au chameau d'économiser 68 % d'une humidité qu'il perdrait si ses narines n'avaient pas été dotées par la nature d'un tel mécanisme.

« Les deux savants ont découvert en outre que, alors que l'air exhalé par les humains l'est à la température du corps, le chameau exhale un air de neuf degrés plus frais (29 degrés) que sa propre température. Il reste à présent aux ingénieurs à utiliser le mécanisme reconstruit après dissection par le professeur Schroter pour améliorer la climatisation dans le désert. »

Avouez que pour un ancien pensionnaire du service de pneumologie de l'hôpital Cochin privé de vin je ne manque pas d'air…

Tous droits réservés à l'éditeur



Mamans et papas gâtés

Pour fêter dignement mères et pères au cours des prochaines semaines, voici un tour d'horizon des cuvées qui ont récemment fait l'actualité en Champagne.

La Belle de Juillet

Blanc de blancs 2013

Il y a du nouveau au domaine Juillet-Lallement : le couple de vignerons de Verzy agrémente ses deux gammes de nouvelles cuvées. D'une part, le champagne Juillet-Lallement se dote d'un nouveau blanc de noirs non millésimé. Mais surtout, les cuvées « *La Belle de Juillet* », millésimes vinifiés sous bois, ont vu naître au printemps une petite sœur à l'identité bien affirmée. Un blanc de blancs issu de la récolte 2013 a donc vu le jour, lui aussi expression d'un Grand Cru (lieux-dits La Croix l'aumônier, Les Champs Saint-Rémi et les Montants, à Verzy), et élevé en fûts de chênes de 300 litres issus… de la forêt de Verzy. Le bois intervient tant lors de la vinification parcellaire, que pour les fermentations alcooliques et malolactiques. Après 6 mois d'élevage sur lies, un léger bâtonnage est pratiqué. Ce champagne extra-brut aura ensuite patienté au moins quatre ans en cave. Résultat, une effervescence délicate qui se pare d'un nez puissant et complexe. À la dégustation, la bouche est souple, gourmande, offrant des saveurs épicées et beurrées emmenant vers une finale délicatement citronnée. Ce champagne pourra idéalement s'allier avec un dos de cabillaud au beurre blanc ou une poêlée de Saint-Jacques.

Prix conseillé : 78 euros, disponible à la boutique du Club Trésors (Reims)



Crédit : Juillet-Lallement

Mumm RSRV

Rosé Foujita

La gamme RSRV, héritière des cuvées privées de la maison Mumm nées au XIXe siècle, met en scène des champagnes aux profils marqués, avec un mode de distribution basé sur la cooptation (à travers un site web). Le Rosé Foujita RSRV, orné de la célèbre rose peinte pour la maison Mumm en 1957 par Léonard Foujita, est un assemblage de six Grands crus issus de terroirs acquis par la Maison depuis 1840. Le chef de caves Didier Mariotti a assemblé les chardonnays de Cramant et d'Avize avec les pinots Noirs d'Aÿ, Bouzy et Verzenay, tout en ajoutant une touche de vin rouge d'Ambonnay. L'assemblage se traduit par un vin aux arômes croquants de fruits rouges mûrs et d'orange sanguine. Cette cuvée peut s'accorder avec des mets variés, tels que des viandes rouges grillées, un saumon mariné aux airelles ou encore un bavarois crémeux aux fruits rouges.

Prix conseillé : 50 euros, exclusivement sur amisdelamaison.rsrv.fr



Crédit : Mumm

Tous droits réservés à l'éditeur

Bollinger

La Grande Année Rosé 2007



Crédit : Bollinger

La Grande Année Rosé, autre expression de la gamme millésimée « *La Grande Année* » du champagne Bollinger, est issue de 14 Grands et Premiers crus de la maison. Sa signature : l'adjonction, à l'assemblage, de 6 % de vin rouge provenant de l'emblématique Côte aux Enfants. Cette parcelle, située à Aÿ, est vinifiée en rouge « *uniquement lorsque la maturation des raisins est optimale* ». Des chardonnays de Cramant et d'Oger complètent l'assemblage de ce champagne tout en délicatesse, qui constitue également un beau vin de garde. En résultent des arômes de groseille et de figue séchée accompagnés d'une touche mentholée ; en bouche, ce vin bien structuré se distingue par des notes de mirabelle et de kirsch. À table, un magret de canard, une biche sauce grand veneur ou tous types de recettes issues de cuisines exotiques ou orientales peuvent l'accompagner.
Prix conseillé : 145 euros en coffret, chez les cavistes



Crédit : Perrier-Jouët

Perrier-Jouët

Belle Époque 2011

La cuvée phare de la maison Perrier-Jouët se dote d'un nouveau millésime. La vendange 2011, année de contrastes, a donné naissance à une cuvée Belle Époque marquée par son bel équilibre. Comme le veut le style Perrier-Jouët, les notes florales prédominent grâce à la présence des chardonnays de Cramant, Avize et Chouilly. Les pinots de Mailly, Verzy, Aÿ et Dizy viennent quant à eux donner plus de souplesse et de rondeur à l'assemblage. Pour le chef de caves Hervé Deschamps, « *Belle Époque 2011 est un millésime d'harmonie parfaite, à la fois sur la fraîcheur, l'acidité, mais aussi en finesse et avec vivacité* ». Son attaque franche et sa finale minérale traduisent tout à fait l'esprit Belle Époque, et ce millésime 2011 pourra trouver des alliances de choix dans la fraîcheur iodée des fruits de mer et des crustacés, la subtilité de volailles tendres et la gourmandise de desserts aux fruits légèrement sucrés.
Prix conseillé : 128 euros, chez Nicolas à Paris

Tous droits réservés à l'éditeur

Derot-Delugny

Cuvée des Fondateurs

Voici un joli Champagne de Vigneron venu de Crouttes-sur-Marne. Ce blanc frais et charpenté offre une robe de couleur jaune-vert pâle à reflets jaune argenté. Ses bulles fines et sa collerette tenace, d'aspect lumineux, finissent de montrer une certaine jeunesse de ce vin. Côté arômes, on note la présence de l'orange et des fruits de la passion, auxquels succèdent des touches de tilleul et de réglisse. Composé d'un seul cépage – le pinot gris, rare dans la région –, ce champagne se présente avec une attaque nette et fraîche au palais. L'effervescence, crémeuse et fondue, laisse place à une matière plutôt charpentée, soulignée avec de l'acidité et de la tension. Un vin qui trouvera sa place à table aux côtés d'une salade de Saint Jacques, ou d'un saumon frais au kumquat et des petites tomates cerises.

Prix conseillé : 15,50 euros, à la propriété ou au Bois Joli (Saint-Imoges)



Crédit : Champagne de Vigneron

Thiénot

La Vigne aux Gamins 2006

Coup double pour le champagne Thiénot : la maison sort deux blancs de blancs aux profils et aux positionnements radicalement différents. D'un côté, un brut sans année qui symbolise le passage de témoin entre Laurent Fédou et Nicolas Uriel, avec des chardonnays tantôt tranchants (Avize, Vertus), tantôt charpentés et riches (Villers-Marmery, Vitryat). De l'autre côté, un nouveau millésime de La Vigne aux Gamins fait son apparition. Une cuvée d'une précision extrême, qui provient d'une parcelle avizoise plantée il y a plus de 60 ans. Le vieillissement de onze ans en caves confère à cette cuvée rare une robe dorée, un nez expressif avec des notes de moka, et une entrée en bouche longue et volumineuse. En matière de mets, le chef Mathieu Pacaud propose chez Apicius un accord avec un carré de veau de lait glacé au jus d'asperges en condiment de cresson ou un soufflé chaud au chocolat en dessert.

Prix conseillé : 120 euros, chez les cavistes



Crédit : Thiénot

Tous droits réservés à l'éditeur



Crédit : Champagne de Vigneron

Jean-Jacques Lamoureux

Brut rosé

Avec le retour des beaux jours et des bons repas, les rosés ne sont jamais très loin. Aux Riceys, commune dotée de la plus grande surface viticole en Champagne, ces derniers sont à la fête, comme chez Jean-Jacques Lamoureux. Son brut rosé non millésimé met bien évidemment en avant les beaux pinots noirs de l'Aube, mais aussi le plus discret pinot blanc, ce dernier représentant près d'un quart de l'assemblage. Arrondi par un dosage à 11 g/l, ce vin se présente avec une robe délicatement rosée et une effervescence crémeuse. Si l'attaque se caractérise par sa fraîcheur, la matière fruitée est au rendez-vous, croquante et acide à la fois. Un Champagne de Vigneron à servir en début de repas avec de la pata negra, et pourquoi pas au dessert avec une ganache chocolat-framboise.

Prix conseillé : 15,90 euros, à la propriété ou par correspondance



Crédit : Veuve Clicquot

Le rosé en fête chez Veuve Clicquot

Voici déjà 200 ans que Madame Clicquot a élaboré le premier champagne rosé d'assemblage, délaissant les baies de sureau pour le vin rouge de Bouzy. Pour l'occasion, la maison présente un coffret en forme de gâteau d'anniversaire, composé de « *pots de peinture* » et qui se transforme en seau à glace. Rendant hommage à la re-création de Madame Clicquot, il met évidemment en valeur un flacon de rosé non millésimé, dont la coiffe rappelle cet anniversaire exceptionnel. À noter : pour l'occasion, un jéroboam spécial est disponible en édition limitée.

Prix conseillé : 55 euros.

À consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les beaux jours arrivent avec des rosés à découvrir !



Quand le printemps vous gratifie des chauds rayons du soleil et d'un ciel bleu éblouissant, vous vous dites qu'il est temps de se mettre en terrasse avec des amis pour profiter de la Dolce Vita et déguster quelques bonnes bouteilles de **Rosé** . Oui, mais pas n'importe quel **rosé** ! **Gentleman Moderne** vous aiguille pour bien choisir quelques breuvages délicats qui font honneur à ce vin du soleil ! Sans oublier un petit vin rouge qui vaut le détour, et pas qu'en été.

1 – Le tour de France des Vins Rosés
Qui dit rosé dit souvent Sud de la France, **Côtes de Provence** et vins du soleil. Mais le rosé a depuis longtemps dépassé les frontières méridionales pour se diffuser dans toutes les régions viticoles hexagonales. Quelques exemples de ces vins rosés représentatifs des régions ont pu être dégustés avec satisfaction.

– Le **Club Marques & Coop** propose de nombreux breuvages rosés dont le **Rosé de Loire Possession 2017** (www.loire-proprietes.com). Issu de cépages 100% Cabernet Sauvignon, sa robe rose claire fait admirer des reflets saumonés qui font deviner une bouche bien équilibrée entre volume et fraicheur fruitée. Des notes d'agrumes se font sentir avec une profondeur épicée qui tire sur le poivre. Pour déguster un carpaccio de saint-jaques, des langoustines ou de la Paella, ce rosé est parfait, surtout à 7 euros prix TTC prix cave.

Tous droits réservés à l'éditeur

– La **Cave de Tain L'Hermitage** dévoile son **Première Note Rosé de Syrah 2017** (www.cavedetain.com) issu d'un cépage 100% Syrah. Sa robe rose pâle est brillante et limpide. Les fruits à chair blanche explosent au nez pour une bouche fraiche et gourmande. Ce rosé est parfait pour accompagner les salades et les viandes froides, sans oublier les tajines de là-bas. Le vin est disponible en magasin à 11,10 euros et directement dans la boutique en ligne à 4,85 euros.

– Le **Cercle des Vignerons** présente un vin rosé provenant des **Côtes-du-Rhône** avec **Le Gravillas** (www.cave-le-gravillas.com). Le mélange des cépages **Grenache** , **Syrah** et **Cinsault** fait merveille avec une robe rose pâle aux reflets argentés. Le nez est floral et la bouche harmonieuse, avec des tonalités de mandarine, pamplemousse et pomme. La fraicheur de ce rosé accompagne parfaitement les crudités, les salades de fruits de mer et les grillades. Seulement disponible directement auprès du caviste, le vine est proposé à 4,60 euros.

– La **Savoie** est également un pays de rosé avec le Rosé 2017 de chez **André & Michel Quénard** (www.am-quenard.fr). Les cépages issus de **Gamay** et **Mondeuse** (on est bien en **Savoie** !) font honneur à une robe rose pâle qui dévoile un nez acidulé et une bouche aussi gourmande que fruitée. Ce rosé est idéal pour accompagner les terrines de poisson et des brochettes de volaille aux herbes. Disponible auprès du producteur, le rosé est proposé à 6,20 euros.

– La **Famille Bougrier** dans l **e Val de Loire** propose le rosé **Les Caves de l'Angevine** (www.bougrier.fr) formé de **Cabernet franc** . Sa robe rose dévoile des reflets orangés et un nez intense de petits fruits noirs. La bouche est ample et fraiche. Ce rosé est parfait pour l'apéritif et accompagnera délicatement quiche lorraine et plats épicés. Ce vin est disponible chez **Nicolas** au prix imbattable de 6,40 euros.

2 – Un vin médaillé avec La grange des combes Saint Chinian Roquebrun 2016
Abandonnons deux secondes les rosés pour s'intéresser à la **Cave de Roquebrun** (www.cave-roquebrun.fr) qui a reçu pas moins de 5 médailles prestigieuses pour son **Saint-Chinian-Roquebrun 2016 La Grande des Combes** . L'assemblage de 50% de **Syrah** , 30% de **Grenache** et 20% de **Mourvèdre** se déguste tout au long d'un repas et accompagne parfaitement une pintade aux morilles ainsi que des fromages à pâte molle. Sa belle robe rouge intense préfigure un nez riche et puissant qui dévoile des notes de cerises confites. Proposé à 9,30 euros chez le producteur, c'est un vin à découvrir absolument !

3 – Un beau programme avec Liberté Rosé Fraternité vin de France 2017!
Difficile de ne pas s'enthousiasmer pour un vin qui appelle à l'apéro entre amis, en tout spontanéité et convivialité! Le vin **Liberté Rosé Fraternité** (www.rhonea.fr) ne se cache pas, il faut profiter de l'été pour déguster quelques olives et cochonnailles en compagnie de ce vin rosé joyaux et généreux. C'est un véritable vin de copains, festif et drôle pour profiter de l'art de vivre à la française, sans têtes sous l'échafaud mais pas plaisir. Les arômes d'agrumes et de leurs blanches soulignent le **Grenache** et le **Cinsault** qui lui donnent une vie personnalité. Le vin frais et fruité est issu d'une production bio qui privilégie la défense de l'environnement. C'est le vin idéal pour un repas d'été avec de la charcuterie fine ou une salade d'avocat, entre amis et au soleil !

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 17 MAI 18
Page de l'article : p.35
Journaliste : Béatrice Brasseur et Jean-Francis Pécresse

NOTRE SÉLECTION DES **MEILLEURS ROSÉS 2017**

*Par **Béatrice Brasseur** et **Jean-Francis Pécresse***



Château Romanin Grand Vin Rosé 2017 AOP Les-Baux-de-Provence

Beaucoup de personnalité et une extrême délicatesse, de la robe rose pâle aux reflets gris et cuivrés aux arômes de pêche, melon, raisins frais, menthe et réglisse, portés par l'assemblage de grenache, mourvèdre, syrah, counoise et cabernet sauvignon cultivés en biodynamie. Superbe rosé de bouche. Longue finale.
17 euros (cavistes)



Château Cavalier cuvée Marafiance 2017 AOC Côtes-de-Provence)

Une aromatique puissante (mandarine, autres agrumes, melon), du peps, de l'allégresse, de la gourmandise orchestrée par le ballet des grenache, syrah, rolle, cinsault, cabernet-sauvignon et sémillon .
12 euros (cavistes et Nicolas)

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 17 MAI 18
Page de l'article : p.35
Journaliste : Béatrice Brasseur et Jean-Francis Pécresse



Domaine Royal de Jarras Gris bio tête de cuvée 2017
Indication géographique protégée Sable-de-Camargue

Une sélection de grenaches issus des vignes pré-phylloxériques cultivées en bio dans les sables de la Petite Camargue, une robe très pâle, une bouche gourmande et d'une grande précision aux notes de fraises des bois et pomelo.
10 euros (Nicolas)



Château d'Esclans cuvée Rock Angel 2017
AOC côtes-de-provence

Une sélection parcellaire de grenache, rolle et syrah. Le jus de goutte et le premier jus de presse, sans macération, sont vinifiés en demi-muids et cuve Inox. Le nez fait penser à un blanc, avec des notes d'agrumes et de pêche blanche. Du gras et de la minéralité, belle persistance.
27,95 euros (cavistes)



Gris de Garille 2017
IGP Cité-de-Carcassonne

Produit à 7 kilomètres de Carcassonne, au Domaine de Garille, le nouveau venu de la famille des vins Lorgeril est un parfait représentant de la nouvelle génération des rosés du Languedoc-Roussillon, sapide et légèrement salin. Le cinsault, majoritaire dans l'assemblage, lui apporte vivacité et parfum, le merlot une agréable rondeur.
6,96 euros la bouteille (www.cuveesandco.com)



L'irréductible du Domaine de La Bégude 2017
bandol

Ce rosé est à la fois l'un des meilleurs et des plus originaux du pays. Un 100% mourvèdre obtenu par saignée puis pressurage, et non pas par pressurage direct comme partout en Provence. A La Bégude, Guillaume Tari conçoit ses rosés comme des vins de garde, et il ne faut pas hésiter à les mettre en cave ! Le choix du tout-mourvèdre dessine des rosés épicés et complexes.
25 euros la bouteille. www.domainedelabegude.fr

Photos DR. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : 18 MAI 18
Page de l'article : p.3

Whispering Angel, le rosé des anges

Le vin coup de cœur Sacha Lichine a quitté la région du Bordelais après avoir vendu le château Prieuré-Lichine. Il s'est alors installé en Provence, un vignoble auquel il reconnaît « un attrait magique ». Plus précisément, il a pris ses quartiers au château d'Esclans. Ce domaine se trouve sur la côte méditerrannéenne, près de Fréjus. Depuis 2006, il s'est fixé comme objectif de faire d'Esclans un « grand de ce monde ». Pour mener à bien ce défi, il se concentre notamment sur le rosé. Selon lui, celui-ci mérite davantage que la simple réputation de vin de grillades. C'est ce que prouve avec éclat cette cuvée baptisée Whispering Angel. Il s'agit d'un rosé hyper clair qui offre des notes de pamplemousse et de groseille. Il joue habilement sur la tension plutôt que la puissance, avec une finale longue sur les agrumes. Il est idéal pour un apéritif ensoleillé aux couleurs de la Provence.



20,60 € chez Nicolas.
esclans.com

Tous droits réservés à l'éditeur





Whispering Angel, le rosé des anges

Le vin coup de cœur Sacha Lichine a quitté la région du Bordelais après avoir vendu le château Prieuré-Lichine. Il s'est alors installé en Provence, un vignoble auquel il reconnaît « un attrait magique ». Plus précisément, il a pris ses quartiers au château d'Esclans. Ce domaine se trouve sur la côte méditerrannéenne, près de Fréjus. Depuis 2006, il s'est fixé comme objectif de faire d'Esclans un « grand de ce monde ». Pour mener à bien ce défi, il se concentre notamment sur le rosé. Selon lui, celui-ci mérite davantage que la simple réputation de vin de grillades. C'est ce que prouve avec éclat cette cuvée baptisée Whispering Angel. Il s'agit d'un rosé hyper clair qui offre des notes de pamplemousse et de groseille. Il joue habilement sur la tension plutôt que la puissance, avec une finale longue sur les agrumes. Il est idéal pour un apéritif ensoleillé aux couleurs de la Provence.



Sacha Lichine

20,60 € chez Nicolas.

esclans.com

Tous droits réservés à l'éditeur

20 MINUTES (MARSEILLE)
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 57579





Date : 18 MAI 18
Page de l'article : p.5

Whispering Angel, le rosé des anges

Le vin coup de cœur Sacha Lichine a quitté la région du Bordelais après avoir vendu le château Prieuré-Lichine. Il s'est alors installé en Provence, un vignoble auquel il reconnaît « un attrait magique ». Plus précisément, il a pris ses quartiers au château d'Esclans. Ce domaine se trouve sur la côte méditerrannéenne, près de Fréjus. Depuis 2006, il s'est fixé comme objectif de faire d'Esclans un « grand de ce monde ». Pour mener à bien ce défi, il se concentre notamment sur le rosé. Selon lui, celui-ci mérite davantage que la simple réputation de vin de grillades. C'est ce que prouve avec éclat cette cuvée baptisée Whispering Angel. Il s'agit d'un rosé hyper clair qui offre des notes de pamplemousse et de groseille. Il joue habilement sur la tension plutôt que la puissance, avec une finale longue sur les agrumes. Il est idéal pour un apéritif ensoleillé aux couleurs de la Provence.



Sacha Lichine

20,60 € chez Nicolas.

esclans.com

Tous droits réservés à l'éditeur





Whispering Angel, le rosé des anges

Le vin coup de cœur Sacha Lichine a quitté la région du Bordelais après avoir vendu le château Prieuré-Lichine. Il s'est alors installé en Provence, un vignoble auquel il reconnaît « un attrait magique ». Plus précisément, il a pris ses quartiers au château d'Esclans. Ce domaine se trouve sur la côte méditerrannéenne, près de Fréjus. Depuis 2006, il s'est fixé comme objectif de faire d'Esclans un « grand de ce monde ». Pour mener à bien ce défi, il se concentre notamment sur le rosé. Selon lui, celui-ci mérite davantage que la simple réputation de vin de grillades. C'est ce que prouve avec éclat cette cuvée baptisée Whispering Angel. Il s'agit d'un rosé hyper clair qui offre des notes de pamplemousse et de groseille. Il joue habilement sur la tension plutôt que la puissance, avec une finale longue sur les agrumes. Il est idéal pour un apéritif ensoleillé aux couleurs de la Provence.



20,60 € chez Nicolas.

esclans.com

Tous droits réservés à l'éditeur

20 MINUTES (PARIS)
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 559297





Date : 18 MAI 18
Page de l'article : p.3

Whispering Angel, le rosé des anges

Le vin coup de cœur Sacha Lichine a quitté la région du Bordelais après avoir vendu le château Prieuré-Lichine. Il s'est alors installé en Provence, un vignoble auquel il reconnaît « un attrait magique ». Plus précisément, il a pris ses quartiers au château d'Esclans. Ce domaine se trouve sur la côte méditerrannéenne, près de Fréjus. Depuis 2006, il s'est fixé comme objectif de faire d'Esclans un « grand de ce monde ». Pour mener à bien ce défi, il se concentre notamment sur le rosé. Selon lui, celui-ci mérite davantage que la simple réputation de vin de grillades. C'est ce que prouve avec éclat cette cuvée baptisée Whispering Angel. Il s'agit d'un rosé hyper clair qui offre des notes de pamplemousse et de groseille. Il joue habilement sur la tension plutôt que la puissance, avec une finale longue sur les agrumes. Il est idéal pour un apéritif ensoleillé aux couleurs de la Provence.



Sacha Lichine

20,60 € chez Nicolas.

esclans.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Version femina
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 2798292





Date : 04/10 JUIN 2018
Page de l'article : p.10
Journaliste : C. R.



OLA, SANGRIA !

Adieu le spritz, bye-bye le mojito, le cocktail de l'été sera… la sangria ! Oubliez le vieux mix de vin balourd et de limonade trop sucrée, la sangria 2.0 se déguste en version raffinée. Première option : la sangria blanche, à préparer avec le cava Freixenet Xperiencia (9,90 € les 75 cl chez Nicolas), du jus d'ananas et un peu de sirop de canne, quelques dés de pomme et d'ananas, une tranche de citron, comme à Barcelone. Deuxième option : la sangria rosée artisanale de Lolea (10,50 € les 75 cl sur le site bien-manger.com). On adore sa bouteille glam, son vin 100 % grenache, ses notes de gingembre et d'hibiscus. On y ajoute quelques framboises ou des grains de grenade, et le tour est joué. Olé ! C. R.

Tous droits réservés à l'éditeur



FOIRE AUX CHAMPAGNES

Ketchum

NICOLAS

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 18/24 MAI 18
Page de l'article : p.5
Journaliste : H.B.

Blanc de blancs devient une catégorie de champagne chez Nicolas FRANCE

Les champagnes seront en vedette dans les magasins Nicolas, du 23 mai au 12 juin, à travers une offre de 90 références, dont 36 cuvées proposées à « prix sabrés » : Pommery Silver brut à 28,80 au lieu de 38,10 €, rosé Laurent-Perrier à 60,75 au lieu de 71,50 €. Cette promotion se distingue surtout par sa classification de l'offre qui, aux côtés de brut, rosé, millésimé..., introduit une catégorie blanc de blancs, preuve que le succès de Ruinart chez les cavistes fait phosphorer les responsables marketing des enseignes. *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

KISS MY CHEF
Le magazine d'actualités gastronomiques

https://kissmychef.com/chaud-devant/la-belle-vie/agenda-du-week-end/que-faire-le-week-end-du-26-et-27-mai

QUE FAIRE LE WEEK-END DU 26 ET 27 MAI ?



© Restaurant jérémie

Que faire le week-end du 26 et 27 mai ? Tout savoir de Nicolas Masse, comprendre la culture sous serre, découvrir les cultures exotiques, être la plus belle à la plage, passer une soirée avec Monsieur Vivien, s'offrir des

bulles, profiter des beaux jours, découvrir le meilleur du savoir-faire français, déguster les vins du Val de Loire et vivre le Printemps des Liqueurs. Votre agenda gourmand est rempli !



© Sources de Caudalie

Ecouter les Papilles font de la résistance

Et tout savoir de **Nicolas Masse**, samedi 26 mai à 18h sur Europe 1. Ce normand a élu domicile au cœur du vignoble des Graves dans le Bordelais.

Passé par de jolies maisons telles que la Cabro d'Or, la Villa Belrose il s'envole vers l'étranger, de Londres à Luxembourg, pour compléter ses expériences. A son retour en France, il dirige les cuisines du Rosewood au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz où sa créativité et ses techniques parfaites alertent le guide Michelin qui lui attribue une toute première étoile en 2007. En 2009, il remonte quelque peu la côte pour s'installer

aux Sources de Caudalie. Sa cuisine de saison, à La Grand'Vigne, fait honneur au terroir bordelais et à ses producteurs. Là, au cœur des vignes il se démarque à nouveau et se fait auréoler d'une première étoile en 2010, suivie de la deuxième en 2015.

Il révèlera ses secrets aux micros d'Helena Morna et d'Olivier Poels.

En fin d'émission, Anne-Laure Jumet vous emmènera dans l'aspergeraie du Domaine d'Uza, en plein cœur des Landes.



© Interfel

Comprendre la culture sous serre avec Serres Ouvertes

Dès aujourd'hui et jusqu'au 26 mai les producteurs de Tomates et Concombres de France ouvrent leurs serres gratuitement, à 1580 élèves de France et au grand public, pour expliquer

pas à pas pourquoi aujourd'hui 85% de la production de tomates-concombres en France est réalisée sous serre et comment la serre offre une croissance idéale à leurs plants de tomates et de concombres, pour les protéger naturellement des multiples agressions extérieurs (insectes, parasites, pollution…).

Trouver une serre proche de chez soi



Découvrir les cultures exotiques

L'exposition itinérante « Exotic Taste of Europe » à bord du voilier historique « Le Marité » fait escale dans le port de Nantes du 22 au 26 mai. Une belle occasion de se plonger dans l'agriculture durable et familiale pratiquée en Guadeloupe, en Martinique, à Madère et aux îles Canaries.

Exotic Taste of Europe



© Presse Restaurant Jérémie

Etre la plus belle à la plage grâce à Jérémie

En plus d'une nouvelle formule déjeuner ultra rapide, le chef Jérémie Tourdjman lance un menu poids plume sans matière grasse. A base de produits frais et légers, il concocte des plats « bikini » parmi lesquels, un rouleau végétal, un colin poché et légumes grillés ou encore une mousse de fruits sans aucun sucre ajouté.

Restaurant Jérémie

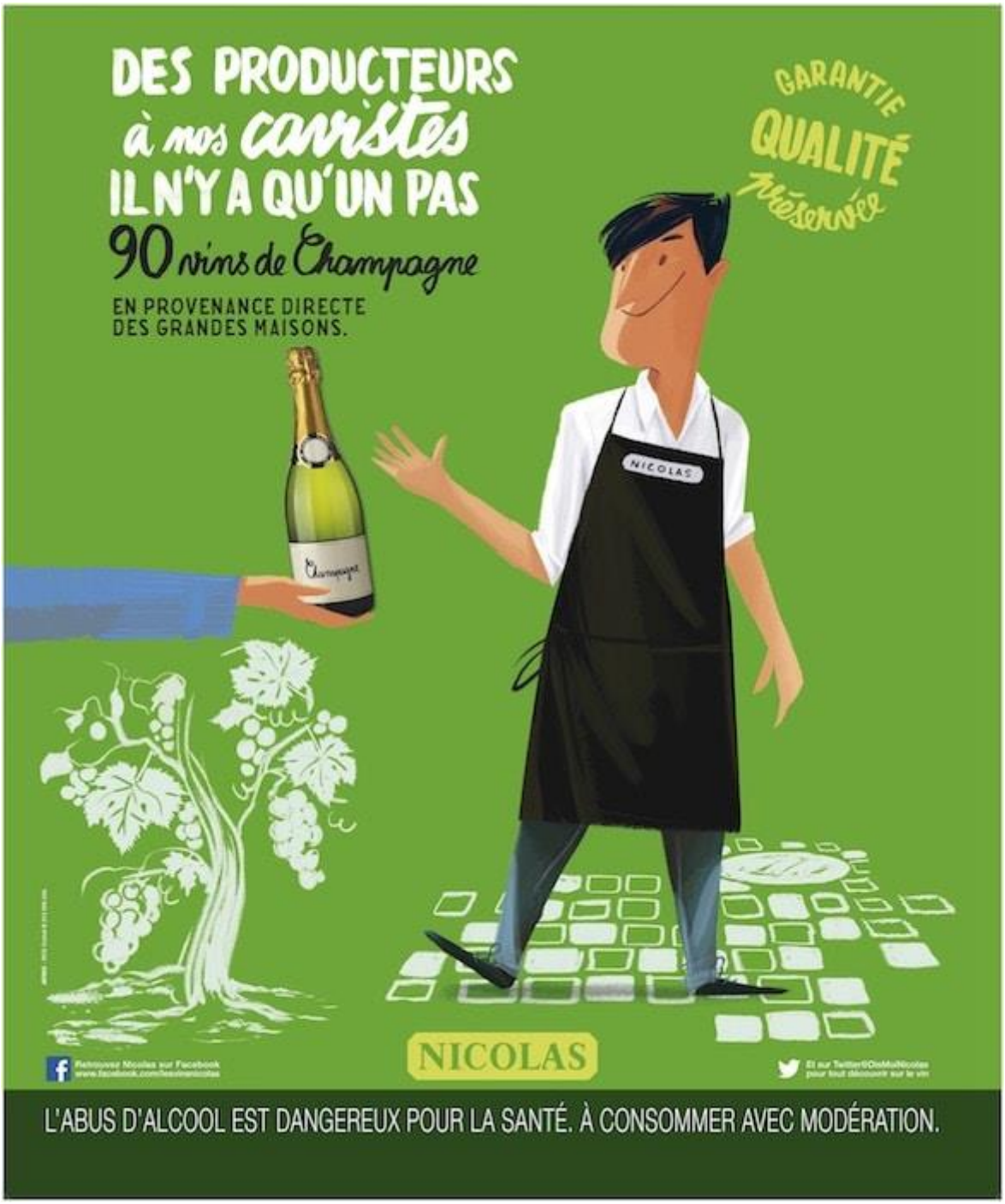


© Monsieur Vivien

Passer une soirée avec Monsieur Vivien

Avec son système de bar nomade, il s'installe chez vous en un clin d'œil et sert à vos convives de délicieux cocktails inédits.

Monsieur Vivien



S'offrir des bulles

Millésimées, rosées, brutes, vous pourrez toutes les goûter et pour choisir vos préférées. Du 23 mai au 12 juin, les cavistes Nicolas proposent une sélection de 36 vins de Champagne à prix sabrés.



EXPOSITION LOUPOT

Ketchum

NICOLAS

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : N 621 / 18
Page de l'article : p.35
Journaliste : Corinne Lefort

CHARLES LOUPOT (1892-1962)

L'affichiste des nectars et apéritifs

Le génial et discret publicitaire a gravé ses affiches dans nos mémoires. Une exposition à Paris lui rend un hommage haut en couleur. Par Corinne Lefort



S. Rapey

Jusqu'au 26 mai 2018, une centaine d'œuvres de Charles Loupot (1892-1962), dont cette lithographie St Raphaël Quinquinna de 1934 (collection Jacqueline Loupot), est exposée à Paris, à la bibliothèque Forney (Hôtel de Sens).

Nostalgiques de Nectar, le fameux livreur de vins de Nicolas, ou des jumeaux rouge et blanc de Saint Raphaël (voir ci-dessus), précipitez-vous à la bibliothèque Forney, à l'Hôtel de Sens, au cœur du quartier du Marais, à Paris. Jusqu'au 26 mai 2018, vous pourrez y admirer les affiches et les nombreux accessoires publicitaires créés par Charles Loupot, l'un des plus brillants dessinateurs et affichistes du XX[e] siècle. Un artiste resté dans l'ombre, mais dont l'empreinte technique et poétique a pu être comparée à celle d'un AM.Cassandre (1901-1968), célèbre graphiste de l'entre-deux-guerres et créateur du célèbre Dubo… Dubon… Dubonnet.

Un demi-siècle de publicité

Comme son confrère, Charles Loupot a imaginé le design de nombreuses marques d'alcools et apéritifs tels Cointreau et Bénédictine. Son foisonnant travail a apporté une dimension artistique au monde de la publicité.

Né à Nice en 1892, il étudie aux Beaux-Arts de Lyon. « *Heureusement blessé, sans trop de gravité* » au tout début de la Première Guerre mondiale, il est réformé et part vivre en Suisse. Il s'oriente alors vers le graphisme et l'imprimerie. Dès lors débute une longue carrière de maquettiste, de designer et de publicitaire.

« *Les œuvres de Charles Loupot ont occupé durant près d'un demi-siècle le champ visuel des Français* », rappelle Thierry Devynck, commissaire de l'exposition.

En 1922, le dessinateur suisse Dransy crée Nectar, le personnage emblématique de la maison Nicolas. Comme tout produit publicitaire, il n'est pas destiné à durer, mais au lieu de disparaître après les premières "réclames", la direction de Nicolas confie à Charles Loupot la mission de rajeunir son image. L'artiste et ses collaborateurs en renouvellent le graphisme, en simplifient les traits et jouent sur le contraste des couleurs. Ils introduisent un design contemporain qui s'appuie sur des caractères hérités du Bauhaus, les concepts visuels du cubisme, un courant artistique que l'affichiste découvre très tôt à Paris.



L'affiche de l'exposition à Paris.

L'abstraction des formes

Pour autant, ces changements graphiques ne dénaturent pas l'image du livreur qui reste parfaitement identifiable. Il en va de même en 1945 avec le design de la marque d'apéritif au quinquina St-Ra-pha-ël. En détachant chaque syllabe du nom de la marque, Charles Loupot occupe ainsi tout l'espace disponible. Le nom de l'apéritif est donc peint sur toute la largeur des murs, des frises présentes à l'intérieur des trains, le long des carrosseries des trolleybus et autres panneaux publicitaires, et capte plus aisément le regard des passants.

Tout au long des années 50, Charles Loupot multiplie les modifications, notamment en raison des premières mesures prises contre la publicité des boissons alcoolisées. La marque d'apéritif est obligée de s'adapter. Max Augier, alors directeur général des apéritifs Saint-Raphaël, lui donne carte blanche durant une trentaine d'années. À chaque fois, Charles Loupot réussit avec talent à se plier aux nouvelles contraintes en synthétisant jusqu'à l'abstraction les formes et le jeu des couleurs.

Affiches, accessoires, gadgets publicitaires suivent la même évolution. Son studio de design publicitaire, Les Arcs, développe un code visuel reposant sur une lisibilité simplifiée et permettant son adaptation à tous les supports.

Outre les alcools, l'exposition invite à découvrir bien d'autres produits de consommation mis en valeur par le génial graphiste. •

Tous droits réservés à l'éditeur

Télérama Sortir
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 09/15 MAI 18
Page de l'article : p.30,35
Journaliste : Laurent Boudier, Frédérique Chapuis

Selection critique par
***Laurent Boudier** (Art),*
Frédérique Chapuis
(Photo) et
Bénédicte Philippe
(Civilisations, Sciences)

Loupot, peintre en affiche

Jusqu au 26 mai 13h 19h (sf jeu dim lun) bibliotheque Forney 1 rue du Figuier 4e 01 42 78 14 60 Entree libre

TTT Si le nom de Charles Loupot (1892 1962) demeure vivant aujourd'hui dans l'esprit des specialistes, il est un peu oublie chez le commun des mortels Tout le monde connaît pourtant les creations de cet homme, qui figure parmi les plus grands affichistes français, au meme titre que Cassandre ou Cheret Les vins Nicolas, les peintures Valentine, l'aperitif Saint Raphael, le shampoing Dop Son style Art deco a marque l'entre deux guerres Affiches, maquettes, objets de reclame Une centaine d'œuvres se deploient a la bibliotheque Forney D'extraordinaires grands formats, a ne pas manquer !

Tous droits réservés à l'éditeur

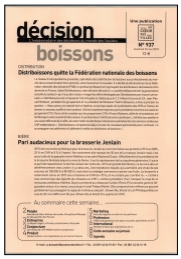


SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Ketchum

NICOLAS

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 25 MAI 18
Page de l'article : p.5

En bref

2000 chênes liège ont été plantés grâce au programme de collecte de bouchons de liège lancé par l'enseigne **Nicolas**, qui s'associe à la semaine du développement durble (du 30 mai au 5 juin 2018). Le caviste recycle également les bouchons synthétiques collectés et magasin et transmis à l'association « 1 bouchon une espérance ».

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584
Edition : Clermont Métropole



Date : 29 AVRIL 18
Journaliste : Jean-Paul Gondeau

Clermont → Vivre sa ville

DESTIN ■ Jérémie Battault, cuisinier désenchanté et caviste comblé, est en demi-finale nationale de la profession

Du bonheur d'une vocation contrariée

Une vocation naît parfois d'une contrariété. Rebuté par la « mentalité » de la formation cuisinière, Jérémie Battault s'est rabattu vers la cave. Il disputera en septembre les demi-finales nationales de la profession.

Jean-Paul Gondeau

On souscrira à la requête de l'intéressé en s'abstenant de révéler « ceux » qui l'ont détourné de la vocation cuisinière. « Je n'ai pas aimé la mentalité, la volonté de faire du tri sélectif, c'est dommage… » Jérémie Battault a la réprobation sobre quand il revient sur ses années de formation alternée au lycée hôtelier de Chamalières puis dans des restaurants gastronomiques où « il y avait trop de chichis ». Sans doute parce qu'une fois la déception ravalée, le cuisinier contrarié a trouvé sa voie par la grâce d'une enseignante passionnée d'œnologie.

Douze ans plus tard, voilà donc le Thiernois Jérémie Battault, 32 ans, caviste épanoui sous l'étiquette Nicolas à Clermont, sélectionné parmi les quarante demi-finalistes du championnat de France de la profession. Avec un zeste de revanche et une formule assaisonnée : « J'aimais trop la cuisine pour en faire un métier ! ».

Pour l'ignorant que nous sommes, le titre de sommelier semble autrement plus ennoblissant que celui de caviste. Erreur fatale, honteux cliché ! Aux compé-



RÉCIDIVE. Jérémie Battault dans sa boutique, bouteille de saint-joseph en main. Au-dessus du comptoir, il a apposé le diplôme que lui avait valu sa sélection à ces mêmes demi-finales en 2014. PHOTO RENAUD BALDASSIN

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584
Edition : Clermont Métropole

Date : 29 AVRIL 18
Journaliste : Jean-Paul Gondeau

tences du premier s'ajoute le commerce du second avec le client en mal d'une bonne bouteille. « Nous faisons de la pédagogie en posant le maximum de questions, expose Jérémie Battault. Est-ce pour vous ou pour un cadeau ? Pour boire maintenant ? Quels sont vos goûts ? Qu'allez-vous manger ? Un vin rouge avec du cabillaud, je déconseille… »

Le PSG, la guitare et Damien Saez

Rien à voir avec la « technicité » des quarante devinettes auxquelles lui et six cents autres candidats ont été soumis aux championnats de France des cavistes 2018. Des questions par Internet parfois piégeuses « comme sur les terroirs distincts de cinq whiskies écossais apparemment semblables ou sur un même cépage dont le nom diverge selon les régions. Jérémie n'a commis que « cinq ou six erreurs », ce qui le mènera en demi-finales, le 4 septembre à Bordeaux, et, qui sait ?, à la finale à huit sélectionnés qui se déroulera un mois plus tard à Paris.

Une ambition devenue réalité pour Stéphane Alberti, caviste ceyratois sacré champion de France en 2014, que son confrère cite en référence et… révérence. Non sans soupeser les retombées commerciales d'une telle renommée : « Terminer dans les quatre premiers, c'est + 40 % de chiffre d'affaires ». Au reste, et si vous voulez tout savoir, Jérémie Battault a un enfant, va se marier en septembre, supporte le PSG, gratte la guitare et écoute le chanteur à texte Damien Saez. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

la Champagne viticole
Pays : France
Périodicité : Mensuel

CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE 2018

DEUX RÉMOIS PARMI LES 40 DEMI-FINALISTES



Les 40 professionnels sélectionnés pour participer à la demi-finale du concours du meilleur caviste de France 2018 sont connus. Parmi eux, les Rémois Eric Fèvre (Millésimes et Saveurs) et Julien Ruault (Caves Nicolas).

Près de 200 cavistes de France, en lice pour ce concours 2018 organisé par leur syndicat et ses partenaires, ont été interrogés lundi 19 mars tant sur leur expertise en matière de vins, spiritueux et autres alcools de qualité, que sur la bonne tenue d'un commerce spécialisé et la pertinence de leurs conseils. Deux Rémois sont parmi les 40 professionnels qui disputeront la demi-finale, le 10 septembre au Château Belgrave, grand cru classé 1855 à Saint-Laurent-Médoc. Il s'agit d'Eric Fèvre (qui a terminé caviste de bronze en 2016, Millésimes et Saveurs) et Julien Ruault (Caves Nicolas).
Vous pouvez prendre connaissance du questionnaire de présélection et des réponses sur le site dédié au concours: http://www.meilleurcavistedefrance.fr/epreuve_preselection

Chaque jour, en France, les cavistes accueillent environ 180000 clients dans leur 5750 points de vente spécialisés.

www.meilleurcavistedefrance.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

LA SEMAINE du Roussillon
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 02/08 MAI 18
Journaliste : Raphaëlle Baker

Perpignan

Des temps difficiles pour les commerces

Depuis quelques années, déjà, les commerces des centres-villes souffrent. Après la polémique sur le stationnement au début de l'année 2018, La Semaine du Roussillon tente de faire le point sur la situation avec quelques commerçants. *Raphaëlle Baker*

Tous droits réservés à l'éditeur

LA SEMAINE du Roussillon
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 02/08 MAI 18
Journaliste : Raphaëlle Baker



Julien du Grand Café de la Poste, place de Verdun :
« Nous avons connu une légère baisse d'activité en début d'année pour plusieurs raisons le stationnement, mais aussi la météo. Il me semble que la marie de Perpignan n'a pas assez communiqué sur le nouveau stationnement. Les gens sont mal informés et pas assez rassurés. Beaucoup ne savent pas comment fonctionne le nouveau système et ne savent même pas qu'il y a une application qui permet de recharger à distance. Certes à partir de 4 heures c'est cher mais 2 ou 3 heures ça va, or par peur beaucoup n'osent plus venir en ville. Ce nouveau système crée du stress chez les gens. Avant, c'était plus souple, ils savaient qu'ils n'étaient pas à 10 minutes près, désormais même à une minute de dépassement, on se prend un PV de 25 € du coup ils ne prennent plus le temps. Nous, en tant que commerçants nous sommes aussi embêtés. J'ai des artisans qui refusent de venir, car ils en ont assez de prendre des PV. Il faudrait trouver un système pour les artisans qui interviennent ponctuellement et qui ne savent pas toujours combien de temps leur intervention va durer. Mettre en place une heure gratuite aurait permis de mieux faire passer le nouveau système alors que là, c'est arrivé comme un coup de bambou. »

Gérald de la librairie Kawaï, spécialisée en Manga et Comics, rue de l'Argenterie :
« La boutique est ouverte depuis deux ans. Cette année est particulièrement difficile. Il y a eu un basculement en décembre et honnêtement, je n'ai pas d'explication logique. Décembre n'a pas été un bon mois, et pour le coup ça n'a rien à voir avec la modification du stationnement (ndlr : intervenue au 1er janvier 2018). *Et de manière générale, je ne pense pas que le stationnement pose particulièrement problème. Depuis mars, le centre-ville se remplit de nouveau la clientèle revient, passe l'après-midi à Perpignan. Nous avons eu un gros coup de mou entre décembre et février, mais là ça va mieux. »*

André Laviose de la bijouterie Au Grenat Laviose, rue Maréchal Foch :
« Dans notre secteur c'est un peu particulier, car nous venons de vivre trois mois de travaux, actuellement en phase de finition. Nous avons donc traversé une période très délicate du mois de janvier au mois de mars. Les travaux ont procuré une gêne certaine, mais je pense que la météo et le contexte national avec une actualité morose y sont aussi pour beaucoup, cela influe sur le moral de la population. Concernant le stationnement, je pense que c'est un faux problème. Le problème se pose dans toutes les villes. Avant il y avait beaucoup de places, mais elles étaient squattées par les commerçants désormais nous avons un arrêt minute qui permet de stationner 20 minutes gratuitement, cela permet un turnover et c'est très bien. Pour les autres clients, nous sommes beaucoup de commerçants à offrir des tickets de parking. Pour ma part, je loue une place dans un parking, le stationnement de proximité, il faut le laisser pour nos clients. Cela fait quelques années que le commerce est difficile en centre-ville. Pour moi ça a basculé il y a 25 ans, lorsque les pouvoirs publics ont misé sur les zones commerciales. C'est une concurrence sévère qui impacte les commerces de proximité des cœurs de villes et de villages. Pour trois emplois créés dans ces zones, dix disparaissent au centre-ville. Dire que ces zones créent de l'emploi c'est faux. Mais je crois à la reprise du centre-ville, ça commence à bouger. Il faut revenir aux bases et privilégier les commerces de proximité. »

Pascal Pizivin de la Cave Nicolas, place de la République et président de l'UCAP - Union des Commerçants et des Artisans de Perpignan :
« Concernant la cave Nicols nous avons fait un très bon 1er trimestre au niveau du chiffre et de la fréquentation. Le mois d'avril a été, lui, catastrophique à cause notamment de la météo et de la grève SNCF. Au niveau de l'UCAP, le 1er trimestre 2018 dépend surtout du secteur d'activité. Le secteur de l'habillement par exemple est globalement en difficulté. Le mois d'avril a été mauvais pour beaucoup. Concernant le stationnement, je n'ai pas de retours particuliers. En février nous avons eu un rendez-vous avec le maire Jean-Marc Pujol. Une réflexion est faite pour les corps de métier qui interviennent ponctuellement en centre-ville comme les artisans par exemple. Concernant les tickets de parking offerts par les commerçants, la CCI a annoncé début mars qu'ils se désengageaient du programme. La mairie s'est engagée à reprendre la part de la CCI soit 25 % du prix plus la gestion. De nouveaux tickets sont actuellement en cours de fabrication. Il y a une bonne émulation entre les commerçants. Beaucoup de commerces seront ouverts le 8 et le 10 mai. Nous avions eu le reproche que Perpignan devenait ville morte lors des jours fériés. Ces derniers temps sont compliqués niveau commerces, mais c'est aussi à nous, commerçants, de nous remettre en question, de proposer des animations, de faire bouger les commerces. »

Tous droits réservés à l'éditeur

TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : N 53 / 2018
Page de l'article : p.1,44,45,46
Journaliste : Jean-Charles Chapuzet

Terre de Vins

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

PRIMEURS 2017

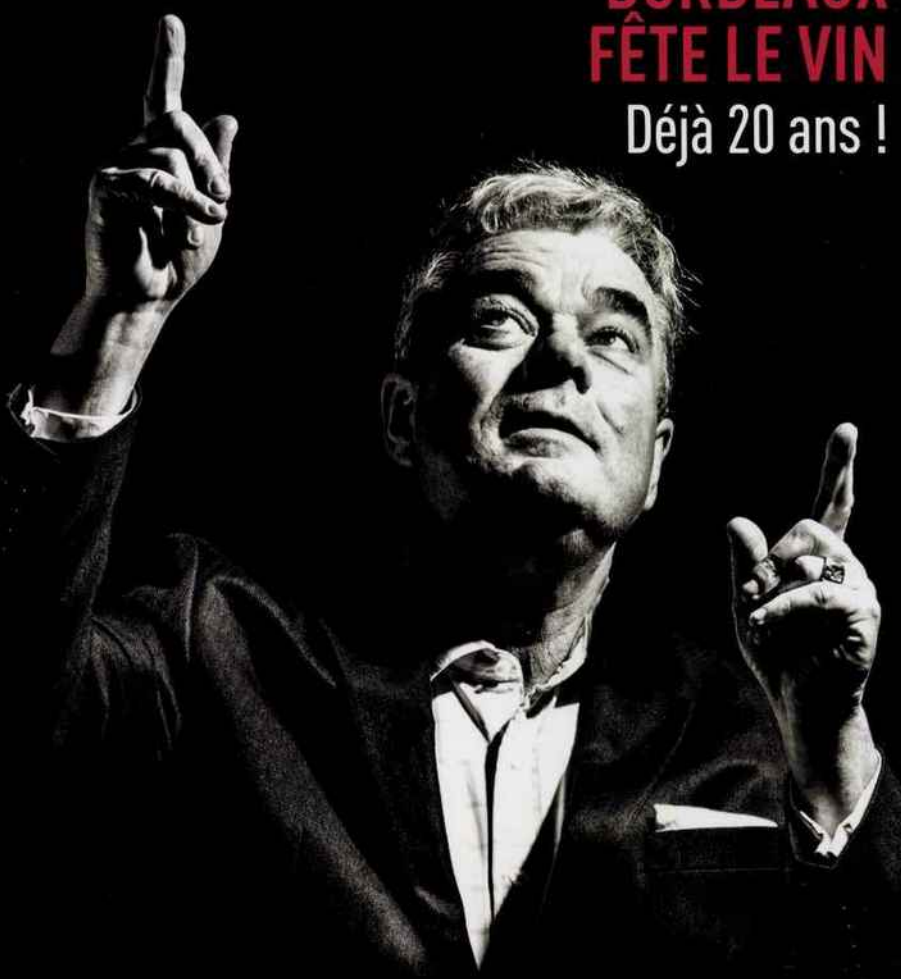
250 châteaux dégustés

CHABLIS
en cuisine

SAGA
en Pic Saint-Loup

La Camargue
au printemps

BORDEAUX FÊTE LE VIN
Déjà 20 ans !



BORDEAUX MAESTRO

Olivier Bernard, président de l'Union des grands crus, lance un plaidoyer pour Bordeaux
EXCLUSIF : il défend la mention « Bordeaux » pour l'ensemble des appellations bordelaises

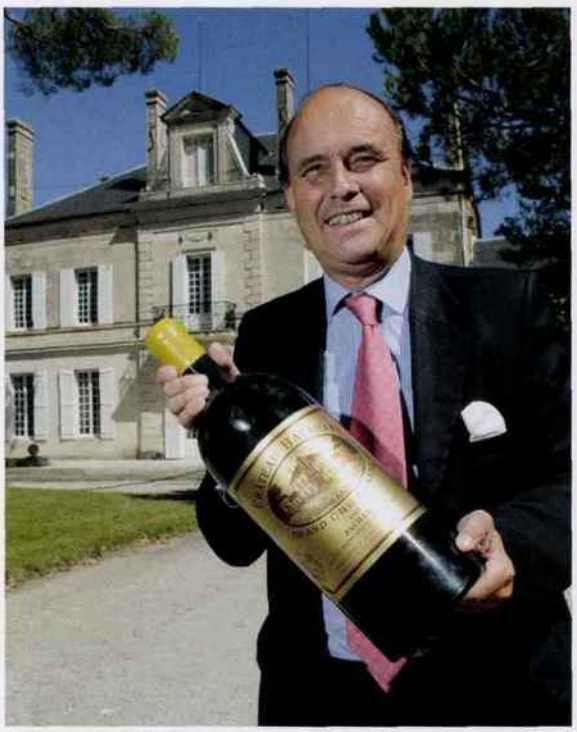
L 12406 - 53 - F: 6,00 € - RD

Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX FÊTE LE VIN | LES TÉMOINS DU NÉGOCE

LE NÉGOCE BORDELAIS, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE FAMILLES ET DE DYNASTIES. QU'ELLES AIENT 40 OU 140 ANS, CES GRANDES MAISONS AUX NOMS PRESTIGIEUX SONT LES PREMIERS TÉMOINS DE CETTE INCROYABLE AVENTURE

par Jean-Charles Chapuzet



Philippe Castéja

PRÉSIDENT DE BORIE-MANOUX-GVG-MÄLHER-BESSE

Le premier port d'attache ne fut pas le quartier des Chartrons mais Pauillac. Et il faut remonter à 1870… *« Ce sont mes ancêtres corréziens, les Borie, qui choisissent ce port du Médoc pour développer leur affaire de négoce de vin tout en achetant quelques vignes, jusqu'à l'acquisition dans les années 1920 du château Batailley, grand cru classé 1855 »*, précise Philippe Castéja. Les générations se succèdent et, à la Libération, Marcel Borie déménage vers les Chartrons la maison de négoce, à laquelle il ajoute le nom de son épouse, Manoux. Leur fille se marie avec Émile Castéja, qui développe l'affaire, très centrée sur l'achat et la revente des grands vins de Bordeaux. Philippe Castéja rejoint son père et englobe en 2011 la maison GVG (Grands Vins de Gironde), puis, trois ans plus tard, la maison Mälher-Besse, d'origine hollandaise. Aujourd'hui, cet ensemble familial pèse 35 millions de bouteilles expédiées chaque année, pour un chiffre d'affaires de 120 millions d'euros.

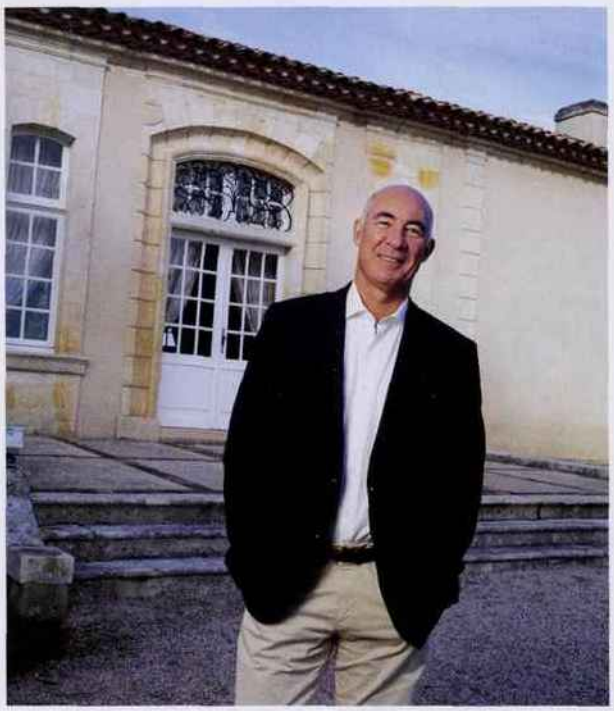
Ariane Khaida

DIRECTRICE GÉNÉRALE DU GROUPE DUCLOT

La maison Duclot est née en 1886, avant que la famille Moueix, originaire de Corrèze, ne la rachète dans les années 1950. Depuis, du vin a coulé sous les ponts, et c'est aujourd'hui Jean-François Moueix qui détient la structure, également propriétaire du château Petrus. Avec le QG aux Chartrons, le groupe possède également des magasins, comme Badie et L'Intendant à Bordeaux, la Cave des Galeries Lafayette à Paris, Chai & Bar à Bruxelles, mais aussi des sites Internet (chateaunet.com, chateauprimeur.com). *« Nous pilotons en fait trois activités, la vente directe aux consommateurs avec des magasins et les sites, la vente spécialisée pour la restauration avec des bureaux aussi à New York, Paris, Nice, et l'activité traditionnelle de négoce »*, résume Ariane Khaida avant d'ajouter : *« Et nous portons un stock de 10 millions de bouteilles pour 30 000 commandes d'expédition par an dans presque 100 pays. »* Un empire de bonnes choses…



Tous droits réservés à l'éditeur



Patrick Jestin

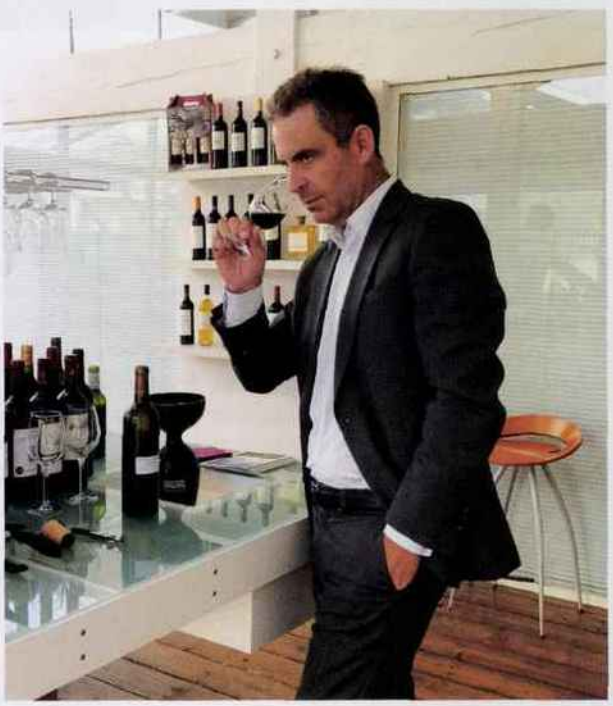
PRÉSIDENT DE CVBG-DOURTHE-KRESSMANN

« Vu de l'extérieur, certaines personnes trouvent ce fonctionnement archaïque alors qu'en pratique la place de Bordeaux est un système de distribution extrêmement performant des grands vins partout dans le monde. Il n'y a pas plus performant. Pour preuve, des vins étrangers passent par la place, nous distribuons Opus One, Almaviva, des grands vins italiens aussi… » explique Patrick Jestin. Le metteur en marché des grands crus est la Compagnie des vins de Bordeaux et de la Gironde (CVBG), qui pèse annuellement 2 millions de bouteilles. Cette structure s'est montée dans les années 1960, fusionnant du même coup Dourthe, dont la création date de 1840, et Kressmann, qui a vu le jour en 1870 aux Chartrons. Ces deux maisons génèrent des vins de marque, comme Dourthe no 1 (1,5 million de cols), et exploitent des propriétés, comme les châteaux Belgrave, La Garde, Le Boscq ou Grand Barrail Lamarzelle Figeac. En 2007, le Champenois Alain Thiénot acquiert l'ensemble, y ajoute ses marques de champagne et ses châteaux bordelais (Rahoul, Ricaud), pour peser environ 130 millions de CA.

Stanislas Henriot

PRÉSIDENT DE SOVEX GRANDS CHÂTEAUX ET BALLANDE & MÉNERET

À l'échelle de l'histoire de la place de Bordeaux, les maisons de négoce de la famille Ballande sont des enfants, mais pas en termes de poids : *« Elles datent des années 1980, mais elles sont très vite devenues des maisons référentes, Ballande & Méneret fait 90 millions d'euros de chiffre d'affaires ; à la Sovex, c'est 80 millions, 120 salariés en tout, beaucoup de commerciaux, on a une vraie force de frappe, notamment pour les grands crus classés »*, souligne Stanislas Henriot. Dirigé par Axel Vallet, Ballande & Méneret a son cœur de métier sur ces grands crus classés, avec 90 % du chiffre à l'export. Basée aux Chartrons, cette maison a aussi un magnifique chai à Macau. La Sovex, pilotée par Daniel Immacolato, est en train de déménager à Beychac-et-Caillau et sa singularité est d'englober des vins plus accessibles. *« Il y a aussi des vins d'entrée de gamme, beaucoup d'exclusivité avec un engagement sur le long terme pour des relations plus confortables, en cela la place péchait un peu »*, ajoute Stanislas Henriot. En sus, le groupe détient le château Prieuré-Lichine, grand cru classé 1855 de Margaux…



Tous droits réservés à l'éditeur



Franck Crouzet

DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION CASTEL BRANCHE VINS

C'est l'histoire de neuf frères et sœurs, les Castel, qui ont une cave à Bordeaux. La petite entreprise ne connaît pas la crise et développe une activité de négoce en 1949, Castel Frères, qui explose sur les marchés français et africains. La suite est fulgurante. *« On couvre aujourd'hui tous les métiers dans le vin, propriétaires-récoltants, négociants-éleveurs, cavistes et même distributeurs, avec, entre autres, les magasins Nicolas, avec toutes les filiales que nous avons aujourd'hui dans le monde »*, explique Franck Crouzet. Le négoce de grands crus englobe aussi des vins de Bourgogne, et Castel Frères détient notamment la maison Barrière Frères comme l'historique maison Barton & Guestier, l'une des plus anciennes de la place, créée en 1725, aux Chartrons bien sûr. *« Et nous sommes aussi propriétaires, nous avons 50 % du château Beychevelle ou encore le château Montlabert, à Saint-Émilion, qui est aussi sur la place »*, ajoute Franck Crouzet. Castel Frères est le troisième groupe vinicole au monde et le premier français, pour plus de 1 milliard d'euros de CA.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

HAUTE SAINTONGE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 8269

Date : 04 MAI 18
Journaliste : Julie Chapeau

SAINTES

Les commerces attendent un changement



34 commerçants du centre-ville font partie de l'Union des Commerçants du Centre Pietonnier de Saintes. ©F B

Les commerçants du centre-ville se sont réunis la semaine dernière pour partager leur colère sur des sujets qui, selon David Vanache, président de l'UCCP, pourraient être réglés par la municipalité.

» **La Haute-Saintonge : pourquoi vous êtes-vous réunis la semaine dernière avec d'autres commerçants ?**

David Vanache, commerçant et président de l'Union des Commerçants du Centre Pietonnier de Saintes (UCCP) : Cette reunion faisait suite a une vraie demande des commerçants Pour nous, c'est important de se retrouver pour evoquer nos problemes communs mais aussi pour parler des cas par cas Pour chacun, c'est interessant de comparer sa situation par rapport aux autres, pour voir si son commerce se porte bien ou non

» **Quels sont les principaux problemes constates lors de cette réunion ?**

Il y a un contexte national qui explique la baisse de frequentation que l'on subit depuis quelque temps, avec les differentes taxes qui augmentent Mais il y a aussi un contexte local important, et le stationnement y joue une grande part L'ancien PV a ete remplace par le forfait de post-stationnement qui est de 30 € si les automobilistes ne paient pas ou depassent leur temps paye a l'horodateur, limite a deux heures Pour beaucoup, cela refroidit leur envie de venir se promener en ville Un client m'a dit une fois que c'etait cher paye pour aller a la pharmacie et passer a la cave (David Vanache est gerant de la cave Nicolas). Pour des coiffeurs ou tatoueurs par exemple, ce forfait est vraiment contraignant, quand ils ont parfois besoin de passer plus de deux heures avec un client

» **Vous pensez que cela suffit à démotiver les possibles consommateurs ?**

En 2017, les personnes etaient dans une demarche de faire vivre les commerces de proximite, on voyait du monde, on partait dans une bonne voie Aujourd'hui, on repart a zero a cause de ça Il faut aussi rendre le centre-ville plus attractif Aujourd'hui, des poubelles traînent, quand elles ne sont pas ramassees le soir même Pour les restaurateurs, l'image n'est pas terrible

» **Quelles sont les solutions à envisager ?**

Il faut que nous, les commerçants, nous nous remettions en question, c'est sûr Faut-il ouvrir nos commerces le dimanche ? Faut-il faire plus d'animations ? On peut se le demander Mais il faudrait aussi que la municipalite fasse un pas vers nous Nous avons envoye un courrier a Jean-Philippe Machon, le maire, pour lui dire ce qui n'allait pas pour nous Il nous a repondu en evoquant tout ce qu'il avait mis en place depuis le debut de son mandat, mais cela ne nous suffit pas. Certains commerçants mettent des annees avant de pouvoir installer des enseignes ou refaire leur façade On a l'impression de ne pas être ecoutes

» **La ville de Saintes, comme Rochefort, a été sélectionnée pour le programme Action cœur de ville. Qu'attendez-vous de cela ?**

C'est une bonne chose, il faudra que l'on soit implique La municipalite devrait avoir une somme d'argent importante pour mettre en place des amenagements, nous esperons que toutes les actions ne seront pas superflues Mais nous, en tant qu'habitants et commerçants du centre-ville, nous aurons notre mot a dire Nous ne laisserons pas passer une telle opportunite

Julie Chapeau

Tous droits réservés à l'éditeur

Designfax

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 05 MAI 18
Page de l'article : p.2

Les Bons Faiseurs, l'amour du bien fait !

L'AGENCE CRÉÉE PAR ÉTIENNE ROTHÉ A ACQUIS UNE RÉPUTATION D'EXIGENCE ET DE CRÉATIVITÉ. PRIVILÉGIER L'IDÉE, REFUSER LE COPIÉ-COLLÉ, FIDÉLISER SES CLIENTS... VOICI LES RECETTES DES BONS FAISEURS.

De formation créatif (École Boulle et Arts Déco) Etienne Rothé déclare avoir appris de deux professeurs (dont Jean Villemin aux Arts Déco) cet amour du bien faire. Un amour qu'il a développé notamment chez Proximité, au sein du groupe BBDO, auprès d'Olivier Saguez avec lequel il a travaillé dix ans et auquel il voue une *"profonde admiration"*.

En 2004, il fonde Les Bons Faiseurs. Le nom vient de sa grand-mère, amoureuse du "bien fait" qui opposait la grande distribution et les petits commerces ! *"Il y avait le boucher qui 'faisait bien' le bœuf, et l'autre, qui 'faisait bien' la charcuterie ; le pâtissier qui faisait des éclairs au chocolat délicieux, et celui qui faisait une incomparable tarte aux pommes..."* : cette grand-mère emmenait le petit Étienne faire *"la tournée des bons faiseurs"*. Il en a gardé ce goût du bon et du bien fait et il préfère les chemins de traverse aux grands boulevards. *"Je suis contre le monde des experts qui nous imposent leur voie"*, note-t-il. Étienne Rothé a créé son agence mais être indépendant n'était pas obligatoirement son moteur.

"J'ai du mal à définir l'agence", explique-t-il. *"Ma logique est d'avoir une approche de rayonnements de cercles concentriques autour du produit. J'ai été marqué par les années dans le groupe BBDO et cette vision, déjà 360%, de Philippe Michel. Je pars du design et je rayonne."* L'organisation n'est pas faite par métiers (packaging, identité visuelle, etc.) ni par marchés (retail, alimentaire, etc.). *"Ainsi pour Jeff de Bruges,* raconte Etienne Rothé, *nous avons travaillé sur le packaging et ensuite sur l'animation réseau. C'est évident : il faut que les affiches soient cohérentes avec le packaging. Il faut 'se mettre en danger' dans des techniques que l'on ne connait pas. C'est là que l'on est créatif"*. L'agence a gagné le budget Palais des Thés sur packaging, Courir sur l'animation réseaux. Identité, packaging, animation commerciale, édition... l'éventail de l'agence est large. De même, elle travaille dans de nombreux secteurs : agroalimentaire (Banette, Comtesse du Barry, Palais des Thés), distribution (Franprix, Petit Casino, Carrefour, Nicolas), mode (Petit Bateau, Celio, Aigle, Courir), institution et culture (semaine de la critique au Festival de Cannes). Le développement s'est fait rapidement, malgré un coup dur au début des années 2010. Aujourd'hui, Les Bons Faiseurs réalise un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros et compte 17 personnes. Étienne Rothé n'a pas l'ambition de devenir gros : *"en design, une grosse agence n'apporte pas grand-chose de plus qu'une petite"*. Il refuse le développement à tout prix. *"Mon moteur le matin, c'est aller travailler avec plaisir"*, résume-t-il. Et les locaux des Bons Faiseurs invitent au plaisir : un bel endroit dans le haut du Marais, un espace en escaliers avec des salles voutées habitées, un endroit sympatique pour créer ! L'équipe commerciale est volontairement réduite. Les créatifs sont en relation directe avec les clients. Étienne Rothé est "secondé" par Thomas Bernard, directeur de création adjoint, *"pas un chef mais un référent moteur"*. Le développement ? *"C'est moi avec deux personnes"*, répond Étienne Rothé qui reconnait avoir un à priori négatif sur les compétitions : *"C'est un modèle qui formate les agences. Ce n'est pas bénéfique d'être séparé lors des compétitions. C'est artificiel et dangereux pour le modèle économique des agences car la pression est trop forte pour les petites et le jeu inégal"*. Parmi les dernières réalisations : Franprix Noé, enseigne "responsable" qui vient d'ouvrir sa troisième boutique rue de la Pompe, et la nouvelle identité de Banette qui va sortir très prochainement. Banette est un gros client pour l'agence, à la fois B2B et B2C. *"Un client atypique"*, note Étienne Rothé en poursuivant : *"je connais tous les artisans boulangers de Banette* (ndlr : environ 3 000). *Nous faisons tout"*. C'est ça Les Bons Faiseurs ! ■

Tous droits réservés à l'éditeur

L'AVENIR AGRICOLE & VITICOLE AQUITAIN
Pays : France
Périodicité : Bimensuel



Date : 04 MAI 18
Page de l'article : p.16

Bien démarrer dans la vente en ligne

E-COMMERCE S'implanter sur ce circuit de distribution n'est pas chose facile. Le choix des partenaires doit correspondre aux objectifs commerciaux de l'exploitation. Premiers conseils pratiques et utiles...

Le marché de la vente de vin en ligne arrive à maturité après 10 ans de croissance à 2 chiffres. La tendance 2017 est désormais à la stabilisation en raison d'un marché toujours plus concurrentiel et une concentration des acteurs qui doivent atteindre une taille critique pour garantir leur rentabilité et leur pérennité. Ce marché reste important. Il a représenté, en France, en 2017 environ 1,4 milliard d'euros, soit 9,4 % des achats de vins réalisés sur Internet. Il est prévu pour 2018, une progression allant à 10 % *(source : E-performance barometer)*.



La vente en ligne peut être une opportunité de développement. Mais avant de se lancer, il faut bien étudier les coûts induits et les risques.

Les acteurs de la vente en ligne

Les professionnels de la vente en ligne se regroupent en 2 grandes catégories. D'un côté, il y a les généralistes comme les sites vente-privée.com, Cdiscount.com... Ils vendent du vin certes mais beaucoup d'autres produits. On trouve parmi eux les sites de la grande distribution alimentaire (Auchan, Carrefour...). En face, s'affichent les spécialistes qui vendent uniquement du vin. Cette catégorie progresse, s'étoffe et s'organise. Parmi eux, citons en premier les cavistes (nicolas.fr, lavinia.fr, intercaves.fr, lerepairedebacchus.com...) ; généralement, ce sont des cavistes historiques qui en plus de leurs magasins réalisent un chiffre d'affaires non négligeable grâce à la vente en ligne. Il existe également des cavistes plus petits et locaux qui ouvrent également leur site web. Mais faute d'une véritable rentabilité, ils sont condamnés à associer les deux activités (vente en ligne et vente en magasin).

Ensuite, il existe les sites de ventes privées (1jour1vin.com, VenteALaPropriete.com, lesgrappes.com, 20h33.com, etc). Ces acteurs permettent de vendre les stocks, renouveler le portefeuille de vins, etc. Très dynamiques sur le marché, ils recherchent très souvent des nouveaux talents de vignerons notamment dans les vins bio, biodynamiques... Enfin, les «*organismes labellisés*» ou les «*concours*» ne sont pas en reste et eux aussi ont pris le virage de la vente en ligne (comme hachette-vins.shop pour le Guide Hachette, vente-directe-vigneron-independant.com pour les VIF de France entre autres).

Avec qui travailler ?

Avant de contacter un opérateur de vente en ligne, il faut bien connaître son positionnement : quelles sont ses cibles clients ? Des professionnels (caviste, restaurant, grossiste, etc.) ou bien les particuliers ? Ensuite, il convient de se renseigner sur son mode de fonctionnement. Fait-il du dépôt-vente, de l'achat-revente, ou un autre système ? Propose-t-il des services complémentaires pour appuyer la vente des vins ? Quel coût financier pour l'opération de vente en ligne ? Prend-il en charge la logistique ?

Le sujet n'est pas simple. La Chambre d'agriculture de la Gironde accompagne les exploitants dans cet exercice particulier et plus largement dans leur développement commercial.

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 277

Visualiser l'article

Atelier culinaire : initiez-vous à la cuisine moléculaire à Coulommiers !

L'atelier culinaire Cuisine et Vous, basé à Coulommiers, va bientôt mettre en place une séance consacrée à la cuisine moléculaire, orchestrée par le chef étoilé Philippe Geneletti.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Stépahnie Queffeullou et le chef Philippe Geneletti (©DR)

De la science aux fourneaux, il n'y a qu'un pas que vous pourrez franchir à Coulommiers ! L'initiative est à mettre au crédit de Stéphanie Queffeulou, la gérante de Cuisine et Vous, l'atelier culinaire installé dans la zone commerciale. Elle va en effet proposé des ateliers consacrés à la cuisine moléculaire. Pour cela, elle et les futurs participants auront le privilège d'être conseillés par une référence en la matière : le chef étoilé Philippe Geneletti.

Tous droits réservés à l'éditeur

« Une cuisine qui fait son effet ! »
« C'est un projet qui s'est créé très rapidement, confie-t-elle. J'ai rencontré Philippe Geneletti sur un tournage effectué pour Silver Fourchette. Le courant est tout de suite très bien passé. C'est lui qui s'est proposé pour venir à l'atelier culinaire et faire une séance entièrement consacrée à la cuisine moléculaire ».

Alors, la cuisine moléculaire, qu'est ce que c'est ? Il s'agit de nouvelles méthodes et d'une nouvelle approche de la cuisine… Avec des instruments de travail et des ingrédients qui sembleraient avoir davantage leur place dans un laboratoire qu'une cuisine : siphon, alginate de sodium, azote liquide… Et pourtant ! « C'est une cuisine que l'on fait déjà beaucoup, sans le savoir, finalement. J'ai vraiment découvert cette pratique en rencontrant Philippe Geneletti, et c'est une cuisine qui fait son effet ! »

Azote liquide
D'ailleurs, les recettes que prépare Stéphanie Queffeulou se feront avec de l'azote liquide. Elle explique ainsi : « J'envisage de faire au cours de cet atelier un carpaccio de légume accompagné d'un poisson, ainsi qu'un dessert. L'idée est de ne pas faire quelque chose de sophistiqué, de proposer aux participants une recette qui pourrait être réalisable, chez soi. »

Le tout en rencontrant un chef étoilé qui a travaillé dans de nombreux restaurants gastronomiques. Philippe Geneletti a ainsi au cours de sa carrière longtemps œuvré au sein de Disneyland Paris, mais aussi dans les cuisines de Bernard Loiseau, à Las Vegas, ainsi que dans le restaurant d'un hôtel 4 étoiles de Las Vegas, aux États-Unis. Il a également travaillé en Seine-et-Marne au restaurant Les Pléiades, à Barbizon. Spécialiste de la cuisine moléculaire, il a écrit le livre Fou de cuisine un peu fêlé des éprouvettes.

« Simple et accessible »
« C'est quelqu'un de très simple et accessible, qui veut contribuer à faire connaître la cuisine moléculaire, poursuit Stéphanie Queffeulou. Il amène son savoir simplement. C'est aussi l'ambition que j'ai avec l'atelier culinaire ». Cela fait maintenant un an et demi que la Briarde a installé son entreprise, Cuisine et Vous, sur la zone commerciale de Coulommiers. « L'activité se développe, se satisfait la gérante. Nous travaillons pas mal à l'extérieur, autour de Meaux, par exemple. Le fait de faire des foires et des événements permet de se faire connaître. »

Stéphanie Queffeulou instaure également des ateliers thématiques : « Après deux sessions en avril qui ont fonctionné, je proposerai chaque mois un atelier Vins et fromage, en partenariat avec un œnologue caviste, qui a repris le commerce Nicolas à Coulommiers. L'idée est de découvrir 4 vins et 4 fromages. On essaie d'innover. Dernièrement, j'ai mis en place une nouvelle tarification duo et trio pour les personnes qui veulent venir à deux ou trois ». À terme, Stéphanie Queffeulou aimerait étendre son secteur d'activité et ouvrir un atelier culinaire dans le secteur de Marne-la-Vallée.

Pratique

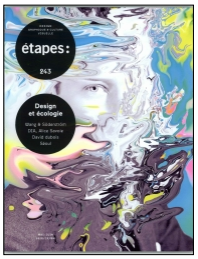
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La participation à l’atelier culinaire consacré à la cuisine moléculaire se fait sur réservation. Il aura lieu le 1er juin prochain. Renseignements et réservations sur cuisineetvous.net ou au 06 61 32 29 92.

Tous droits réservés à l'éditeur

étapes
Pays : France
Périodicité : Bimestriel





Date : MAI/JUIN 18
Page de l'article : p.70-73
Journaliste : PIERRE PONANT

CATALOGUS









↑ Série d'affiches pour l'huile Aeroshell, vers 1933, éditions Paul Martial, Paris.
Deux exemples d'affiches où l'utilisation du photomontage renvoie aux recherches des avant-gardes graphiques à l'instar de celles du Néerlandais Cesar Domela ou du Suisse Herbert Matter.

↑ Affiche pour Air Orient, 1932. À l'heure de l'Aéropostale, l'acheminement du courrier se doit de promouvoir cette circulation des informations par un graphisme empreint des recherches plastiques cubo-constructivistes contemporaines. La fusion d'Air Orient avec d'autres compagnies aériennes donnera naissance à Air France en 1933.

↑ Dessin original (vers 1959) pour une annonce presse pour l'émission radiophonique «Palmarès de la chanson». Ce concept de radio-crochet avec vote des auditeurs pour récompenser un jeune chanteur sera repris sous forme télévisuelle, animée par Guy Lux et diffusée de 1965 à 1968.

Tous droits réservés à l'éditeur

étapes
Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : MAI/JUIN 18
Page de l'article : p.70-73
Journaliste : PIERRE PONANT

Francis Bernard, le cinquième mousquetaire de l'affiche

PAR **PIERRE PONANT**

Si les trois mousquetaires de l'affiche des années 1920-1930, à savoir Charles Loupot, Paul Colin, Jean Carlu et Cassandre, sont reconnus sur la scène graphique internationale comme les inventeurs de la publicité moderne en France, il en reste un cinquième, Francis Bernard, qui mérite tout autant des qualificatifs de ses contemporains. Illustrateur avant de se spécialiser dans l'art publicitaire, natif de Marseille où il entre à l'école des beaux-arts puis à celle de Paris où il s'établit, ses affiches reflètent la modernité conquérante de son époque. Francis Bernard importe dans son travail les recherches de la typographie moderne et de la Nouvelle Typographie théorisée par Jan Tschichold puis développée par l'Atelier Tolmer dans l'ouvrage, publié à Londres en 1931, *Mise en page, The Theory and Practice of Lay-Out*. Francis Bernard conçoit des visuels avec pour uniques principes: simplicité de la composition et lisibilité de la lettre. À la fin des années 1920, il réalise, dans un style cubo-constructiviste avec un chromatisme jouant sur des oppositions radicales de primaires, des affiches pour les transporteurs Air Orient et la compagnie de navigation Paquet. Toujours dans la même veine graphique, il développe pour les vins Nicolas une campagne où il exclut toute représentation de l'icône de la marque, «Le livreur Nectar». S'ensuit la production d'affiches comme: «Le Gaz», la plus constructiviste, puis la géométrique «Black et Decker», celle pour «Le Bal des petits lits blancs», à la fois constructiviste et Arts déco, pour aboutir en 1930, à la création de l'image logotype de la ménagère robotisée pour le Salon des arts ménagers. La collaboration pour la communication de cette manifestation populaire produira onze affiches jusqu'en 1974. Effectuant ainsi le passage de l'aspiration à la modernité vers la consécration de la société de consommation des Trente Glorieuses. Où les arts dits ménagers libèrent *la femme de l'aliénation domestique mais*, par l'image inventée et son nouveau statut de robot, lui confèrent l'unique liberté consumériste. Vision, certes caricaturale mais dont l'impact publicitaire fonctionnera hors de toute attente.

Ce qui inscrit le travail de Francis Bernard dans l'histoire des recherches graphiques de l'entre-deux-guerres tient plus de son approche de la photographie et de l'intégration de cette dernière dans ses images. Il est le seul affichiste français, avec Jean Carlu (et ses visuels pour le désarmement), a avoir pratiqué le photomontage dans l'esprit d'une modernité de média en phase avec les créations allemandes, suisses ou soviétiques. Les affiches pour Aeroshell, la fermeture Éclair, le Salon des arts ménagers de 1933 et le quotidien *L'Intransigeant* restent les exemples marquants d'une aventure picturale et solitaire de la création publicitaire française. Membre dès

Tous droits réservés à l'éditeur

étapes
Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : MAI/JUIN 18
Page de l'article : p.70-73
Journaliste : PIERRE PONANT

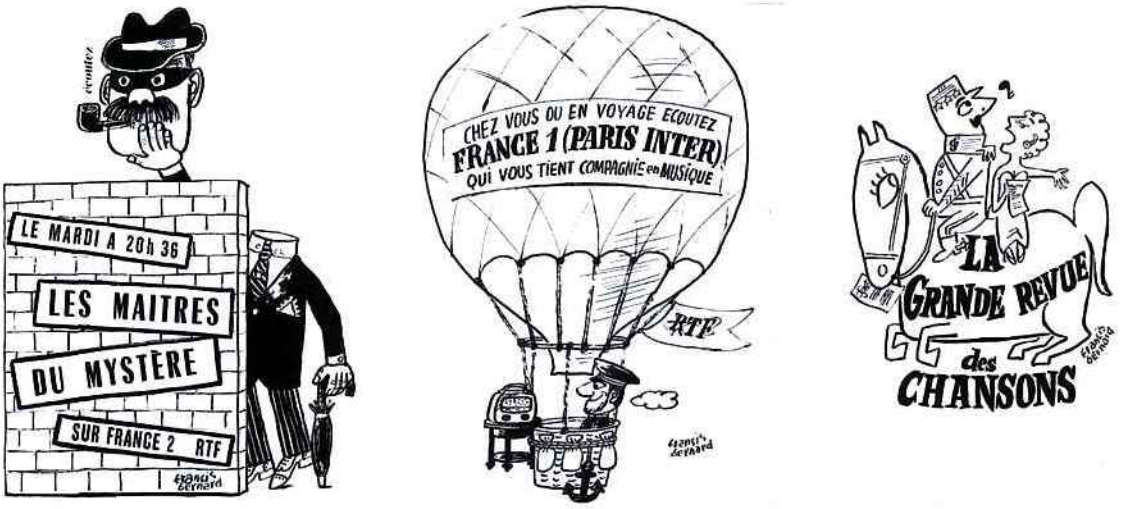


Dessin original (1959) pour une annonce presse pour le « Grand prix de Paris 1959 », une émission sur les courses hippiques.

Tous droits réservés à l'éditeur

étapes
Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : MAI/JUIN 18
Page de l'article : p.70-73
Journaliste : PIERRE PONANT



Trois dessins originaux, datés de 1958-1959, pour des annonces presse pour des émissions radiophoniques diffusées sur ce qui deviendra France Inter. La première illustre une des émissions vedettes «Les maîtres du mystère», un rendez-vous hebdomadaire diffusé en début de soirée de 1952 à 1965. Sous la forme d'une fiction policière, cette émission réalisée par Pierre Billard a réuni de nombreux interprètes comme Juliette Gréco, Denise Gence, Michel Bouquet, Georges Wilson, Jean-Louis Trintignant, Jacques Dufilho ou encore Claude Piéplu. La deuxième et la troisième (vers 1958-1959) illustrent les activités de diffusion de la Radiodiffusion-télévision française (RTF) avec une tonalité humoristique très consensuelle.

1934 de l'Union des artistes modernes (UAM), en 1945, Francis Bernard met en pratique son sens plastique de la modernité pour des médias en plein développement: la radio et la télévision. Il devient chef de la publicité et des relations avec la presse à la Radiodiffusion-télévision française (RTF). La libération des ondes succède à la Libération tout court. Après les années noires de l'Occupation, la société française a besoin d'humour et d'optimisme. Sur les murs et les palissades une nouvelle génération d'affiches surgit. Des images décalées et rieuses signées Savignac, Villemot, Hervé Morvan... Les Français ont envie d'oublier, et les théâtres et music-hall résonnent des acrobaties burlesques des Branquignols et de Maurice Baquet, des jeux avec les mots des Frères Jacques, des dialogues abscons et absurdes entre Pierre Dac et Francis Blanche... Les ondes se mettent au diapason, et la RTF produit des émissions d'informations politiques et sportives, d'actualités littéraires, des fictions policières, de découverte de jeunes chanteurs... Oubliant la radicalité fonctionnaliste de ses premiers travaux, Francis Bernard communique au moyen du dessin d'humour et de l'illustration, produisant plusieurs centaines d'annonces presse qui paraissent dans les hebdomadaires de programmes radiophoniques et télévisuels. Il croque ainsi des caricatures des animatrices de radio, Mireille, pour son Petit Conservatoire, ou de télévision, Aimée Mortimer et son Écoles des vedettes, ancêtre des années 1950 de la Star Académie qui a découvert la vague yéyé. Et aussi les journalistes de Lecture pour tous, Pierre Dumayet, Pierre Desgraupes et Max-Pol Fouchet, tout comme le cruciverbiste Max Favalelli ou encore l'animateur Zappy Max... Tout le petit monde qui invente la télévision du début des années 1960 se retrouve sous le Rotring de Francis Bernard. Comme beaucoup de designers de sa génération, il a laissé de côté ces «-ismes» qui ont accompagné tous les projets totalitaires de l'entre-deux-guerres. Croyant toujours en la modernité, il s'investit pleinement dans la promotion de la télévision qui voit ce «gros verre de loupe» pénétrer tous les foyers et devenir malheureusement, par son seul canal unique la voix du pouvoir gaulliste. •

PIERRE PONANT
Enseignant en design éditorial à l'école des beaux-arts de Bordeaux et à l'ECAL (Lausanne), c'est aussi un collectionneur de livres anciens et d'objets graphiques rares. Dans chaque numéro, il présente un ouvrage issu de sa bibliothèque.

Tous droits réservés à l'éditeur

PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3003

Date : 18 MAI 18
Journaliste : Cécile Hans

Apéro gourmand du Synvira

Dans un domaine en « décroissance joyeuse »

Francine et Clément Klur ont accueilli 35 convives lors de leur « apéro gourmand ». À Katzenthal, dans un cadre atypique, ils ont présenté leurs vins et leur manière de travailler.

L'Apéro gourmand du Syndicat des vignerons récoltants d'Alsace est « une superbe initiative » aux yeux de la viticultrice Francine Klur « qui permet à chacun d'œuvrer selon sa personnalité ». Pour le domaine Klur à Katzenthal, il s'agit d'« attirer des personnes qui veulent en savoir plus sur le vin naturel ». Les inscrits sont principalement de nouveaux clients, venus déguster cinq vins accompagnés de bouchées préparés par l'Enfariné, boulangerie artisanale à Kaysersberg proposant des pains bios. Le premier verre est un vin pétillant naturel « Pet en l'air », dégusté en terrasse.



Katz, La langue ô chat, Pourquoi pas sont les noms de cuvées. Ici, le Pet en l'air.

Le riesling Wineck-Schlossberg est savouré dans la cave ronde « construite en matériaux biologique, non climatisée mais aérée ». Il est suivi d'un pinot noir, puis d'un vin orange dont les raisins blancs ont été utilisés entièrement lors de la fermentation. La découverte s'achève sur une dégustation à l'aveugle de « La langue ô chat ». Le tout en agriculture biologique et biodynamique. Le pinot noir n'est plus filtré depuis 2014 et non sulfaté depuis 2015, comme cela était le cas régulièrement pour des cuvées particulières, et le pétillant depuis 10 ans. À partir des vendanges 2017, tous les vins sont natures (sans filtration ni sulfate). Le résultat interprété par Clément Klur : « Un arôme et un aspect très typés qui peuvent surprendre, mais dont on ne peut plus se passer ».

Tous droits réservés à l'éditeur

PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3003

Date : 18 MAI 18
Journaliste : Cécile Hans





Les participants ont été accueillis avec un verre de pétillant naturel. © Cécile Hans

Tous droits réservés à l'éditeur

PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3003

Date : 18 MAI 18
Journaliste : Cécile Hans

Au-delà de la boisson et des mets, l'explication du fonctionnement du domaine jalonne la soirée : « Nous sommes atypiques dans le paysage du vignoble alsacien, relève Clément Klur. Nous avons investi les lieux en 1999. Même si j'ai appris toutes les capacités des molécules que l'on peut utiliser dans la vigne et que je les ai employées, nous avons pris le parti de l'élever en bio. En 2017, nous avons décidé de ne plus grandir, mais de rapetisser. C'est ce que j'appelle la décroissance joyeuse. » « Depuis l'année dernière, nous sommes le plus petit domaine du vignoble alsacien avec 1,5 ha », souligne Francine Klur.



Les Klur ont été parmi les premiers à construire une cave ronde.

Ce changement de stratégie a libéré des espaces. L'un a été transformé en bistrot éphémère où des planchettes de produits fermiers sont proposées. « Nous partageons aussi nos bureaux dans un espace de coworking relié à la fibre. C'est un modèle peu développé dans nos zones rurales, contrairement à l'Europe du Nord. Il est ouvert à tous, mais il s'adresse peut-être plus particulièrement à des professions nomades avec un besoin de calme, tout en ayant la possibilité de profiter de toutes les activités du lieu », précise Francine Klur. Enfin, un point de vente géré par un caviste, Nicolas Senn (Nature en cave) a vu le jour le 4 mai. Ces nouveaux lieux s'appellent le Katz & co. Actuellement, ils sont animés par une exposition de Laurent Hunzinger, mosaïste à Ammerschwihr. Les Klur, adhérents à la démarche Alsace écotourisme, souhaitent faire découvrir la région autrement. « L'an dernier nous avons également démarré la permaculture dans notre jardin. Les premières récoltes auront lieu cette année », conclut la viticultrice. Prochain rendez-vous le 20 mai, lors des portes ouvertes du domaine, autour de ce nouveau potager.

Cécile Hans

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
SUPPLEMENT
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 24 MAI 18
Page de l'article : p.4

L'achat en primeur, mode d'emploi

Le principe

On achète à l'avance un vin qui n'est pas encore en bouteille.

L'intérêt

- S'assurer l'accès à des crus très demandés ou payer moins cher des vins qui, normalement, seront vendus à la hausse une fois embouteillés.
- Constituer sa cave en retenant des vins qui seront livrés plus tard, dans un an ou dix-huit mois. L'avantage réside dans le prix, en principe nettement inférieur à celui du tarif normal.

Où acheter

- **A la propriété** (voir ci-contre).
- **A côté de chez soi.** Certains cavistes proposent des vins en primeur.
- **Chez un négociant spécialisé.** En voici quelques-uns, avec leur site Internet. N'hésitez pas à comparer les prix.

Bordeaux Rive Droite, 05.57.55.00.50, www.bordeaux-rive-droite.com.

La Cave Dourthe, 06.33.98.61.17, www.lacavedourthe.com.

La Cave d'Ulysse, 05.57.88.79.94, www.caveulysse.com.

Duclot, 05.56.43.96.63, www.chateauprimeur.com.

Chateaunet, à Saint-Denis (93), 01.55.93.40.90, et a Malakoff (92), 01.46.54.31.06, www.chateaunet.com.

Diva, 05.56.69.62.30, www.divawine.com.

Grands Crus Diffusion, 05.56.32.08.20, www.mondovino.com.

Grands vins français, 05.57.55.27.20, www.gvf.fr.

Jean-Christophe Estève, Sovinat, 05.47.22.33.08, www.jcesteve.com.

La Grande Cave, 05.57.97.07.60, www.lagrandecave.fr.

Maison Barrière Frères, 05.57.88.85.95, www.vinsfins.com.

Maison F. Dubecq, 05.56.92.09.16, www.dubecq.com.

Millésima, 05.57.80.88.08, www.millesima.fr.

Nicolas, 01.41.73.81.81, www.nicolas.com.

Nath Johnston & Fils, 05.57.10.20.80, www.nath-johnston.com.

Le Repaire de Bacchus, 01.72.63.68.48, www.lerepairedebacchus.com

Ventealapropriete.com, 03.85.20.97.30, www.ventealapropriete.com.

La Vinothèque de Bordeaux, 05.56.52.32.05, www.vinotheque-bordeaux.com.

Vins Guy Jeunemaître, 01.64.01.81.23, www.netvin.com.

Wineandco, 0.800.10.00.20, www.wineandco.com.

On retrouvera la totalité des dégustations sur le site Internet du *Point*, www.lepoint.fr.

Tous droits réservés à l'éditeur

Antiquités Brocante
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : JUIN 18
Page de l'article : p.5

LE 16 JUIN À NANTES (44)

Art publicitaire

Maître Kaczorowski, accompagné du spécialiste Frédéric Dufetelle, dirigera cette vacation riche de plus de 400 lots. Plaques émaillées, tôles et boîtes lithographiées, panonceaux, affiches, objets en céramique et autres documents publicitaires serviront les thèmes habituels que sont le bistrot, l'alimentaire, la locomotion, etc.

Très colorée, cette vente comptera son lot de pépites : une plaque émaillée éditée par les vins Nicolas au milieu des années 1920 et illustrée du célèbre Nectar de Dransy (estimée 25 000 à 30 000 €), trois automates Valda, du début des années 1930, dont la très rare automobile conduite par le docteur Valda en personne (estimée 10 000 €) et, dans un graphisme différent, une plaque émaillée bombée des années 1930 pour l'engrais d'Auby, figurant un jeune garçon, tout sourire, portant sur son dos un navet géant (estimée 8 000 à 10 000 €).

Samedi 16 juin à 14 h à l'hôtel des ventes, 8 bis rue Chaptal. Expositions le 1er juin, de 16 h à 18 h, et le 2 juin, de 9 h à 12 h. Kaczorowski. Tél. 02 40 69 91 10. Frédéric Dufetelle, consultant. Tél. 06 63 55 59 74.



Plaque émaillée signée des frères Bellanger. 1937. *Estimée 4 500 à 5 000 €.* ▶

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580



Date : 28 MAI 18

Le bonnet d'âne devenu patron

"J'ai tellement aimé la sixième que j'en ai fait deux." Cancre parmi les cancres au pensionnat de la Motte-du-Caire, Jean-Luc Monteil a forcé le destin pour devenir aujourd'hui l'un des patrons les plus respectés du pays. Issu d'une famille originaire de Corrèze, le natif de Manosque a toujours su saisir les opportunités. Comme lorsque à peine majeur, il fait fructifier sa place de finaliste du meilleur jeune sommelier de France pour intégrer le groupe Carrefour, où il gère les foires au vin, avant de filer chez Nicolas. La passion pour Bacchus (parfois immodérée dans ses tendres années) lui vaut aujourd'hui de créer un domaine viticole à Montfort. "Ça reflète ce que je pense être, confie le patron du Medef Paca âgé de 51 ans. Dans le vin, il y a un attachement au terroir, une empreinte, une histoire. Il n'y a rien de plus beau que de produire."

C'est en reprenant en main la maison d'hôtes familiale à la demande de ses parents que celui qui avait suivi une formation hôtelière vit sa première expérience de boss... À Manosque. Depuis ce retour aux sources en 1989, Monteil l'épicurien n'a plus jamais quitté "les cigales, le pastis et le soleil". Il redresse l'affaire et la revend quatre ans plus tard. Il s'oriente vers le monde financier car "l'argent est le nerf de la guerre". Après un passage au sein d'une compagnie d'assurances où il est "bien payé sans être un cador", il se lance. Rue grande, il installe la compagnie financière Colbert spécialisée dans la gestion de patrimoine et le crédit. Fort du succès de cette société, implantée à Digne et Manosque, il développe monmeilleurbanquier.com un réseau de courtage présent désormais dans plus de trente villes françaises. "Notre credo c'est la loyauté", jure-t-il.

Jamais rassasié, l'homme est également investi dans Resid'Artel, un établissement hôtelier à Saint-Paul-lez-Durance qui "marche avec les professionnels de Cadarache mais également les touristes l'été". Avec Terres et construction, il joue au promoteur "en se faisant plaisir". Il a aussi des billes dans l'hebdomadaire local Haute Provence Info. Finalement, même s'il s'en défend son seul échec se nomme Bike Up. Ce fan de sport avait mis au point un système qui permettait d'accrocher son VTT à un tire-fesses ! "On a bien rigolé mais on a déposé le bilan", se souvient l'entrepreneur qui n'a même pas cherché à vendre son brevet européen. Au fil des années, il a été présent dans une kyrielle de structures de la Chambre de commerce à l'UDE 04 en passant par la médecine du travail ou le club des créateurs de Haute Provence.

Aujourd'hui, le père de trois filles, Margaux (26 ans), Camille (23) et Emma (2) s'est inventé un nouveau projet : le domaine des Bergeries de Haute Provence. "Il y a un truc de dingue à faire", prévient le nouveau vigneron qui espère une première récolte en 2020. Mais on parierait que les vignes ne seront pas son seul son horizon...

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

10 commerces tourangeaux tendance à découvrir Info Tours.fr l'actualité de Info Tours.fr



Épiceries, cordonnerie, café, jeux vidéo…

A Tours ça bouge toujours en matière de commerce… De nouvelles boutiques ouvrent quasiment toutes les semaines, en tout cas tous les mois… Et certains concepts sont particulièrement originaux et intéressants, comme La Bicyclerie que l'on présente en détails ce lundi sur Info Tours. Aujourd'hui, on vous propose une sélection d'adresses qui nous tapent dans l'œil par leur histoire, leur personnalité ou leur singularité (évidemment, la liste est non exhaustive).

La Caf'tière, Place de la Résistance

Ici, le café est torréfié par la maison, on peut le déguster sur place dans un cadre chaleureux, lumineux et coloré ou l'acheter pour l'emporter. Et si le café n'est pas votre passion, vous pourrez aussi profiter de jus de fruits et limonades sélectionnés avec soin ou d'un très bon thé glacé (en ce moment, fraises du marché et basilic, un petit plaisir parfait en cas de grosses chaleurs).

Fleurenplume, Place Châteauneuf

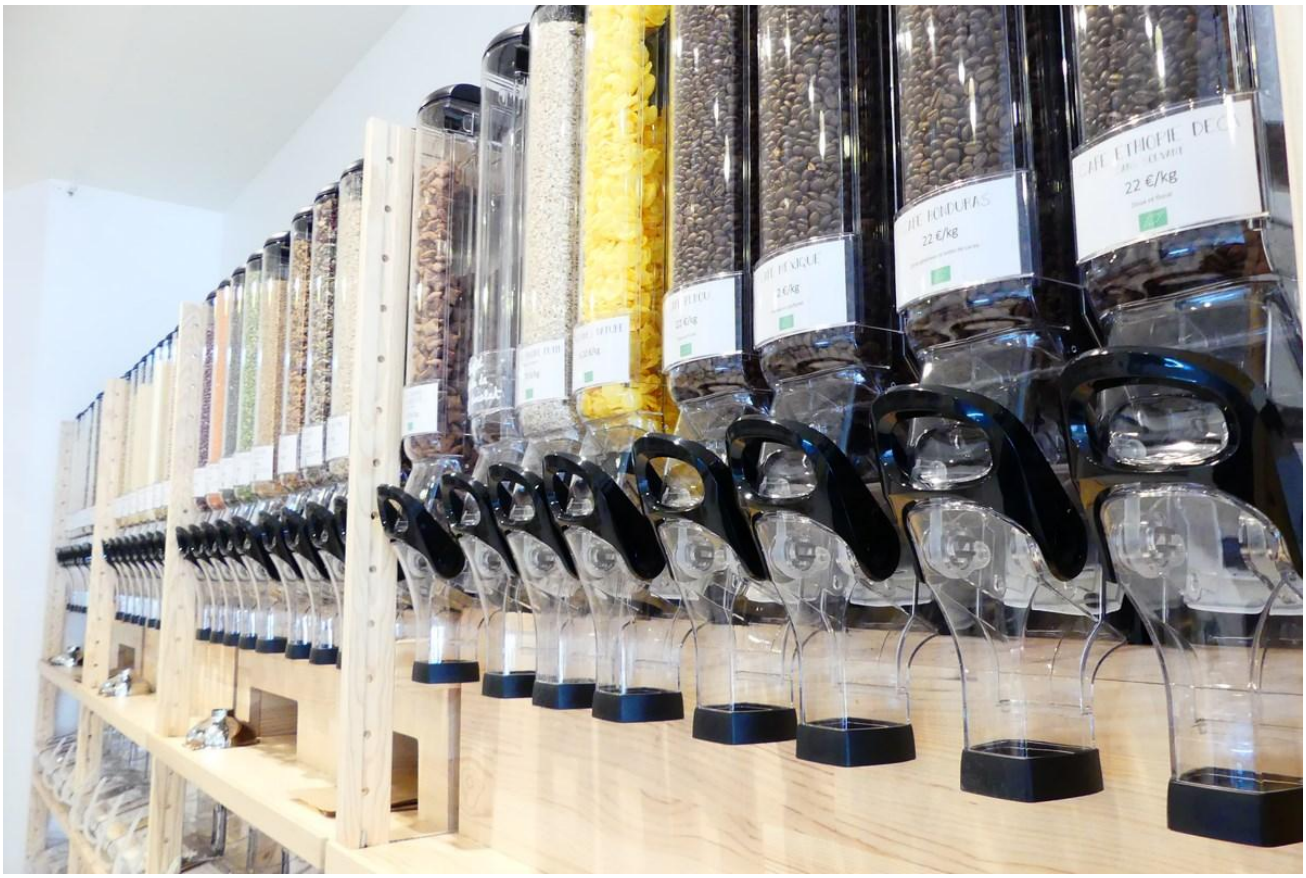
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Sans doute l'une des boutiques de décoration les plus originales de la ville, avec un showroom régulièrement renouvelé, des bijoux brodés, des luminaires, des petits meubles, des créateurs locaux, de la brocante… Agnès a le goût de l'original et de l'inédit, avec un certain style pour la mise en scène.

Sur la Branche, Place de la Victoire

Dans cette épicerie en vrac dont l'objectif est de réduire le poids de vos poubelles (on vient avec ses propres contenants réutilisables, mais on peut aussi en trouver sur place), Ann-Gwénolée sélectionne le must des produits bio et locaux, ou en tout cas qui viennent de pas trop loin. Il y a du riz, des légumes, de la moutarde, de l'adoucissant mais aussi de l'huile d'olive, de la pâte à tartiner, des éponges, et des nouveautés régulières.



La Cave sur la Place, Place Velpeau

Un peu à l'écart du centre-ville, cette cave à vin est un must pour les amatrices et amateurs de bonnes bouteilles avec un point fort : tout est bio chez Nicolas qui propose en permanence 300 références, jusqu'à

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

600 au cours d'une année. Le responsable de la boutique se définit comme « un passeur de vins » qui s'adapte au goût de ses clients pour leur dénicher le breuvage idéal comme il nous le raconte sur 37 degrés

La Passerelle des Créateurs, près de la mairie de Joué-lès-Tours

Ici, tout ce que l'on trouve dans les rayons vient d'artisans ou artistes locaux, que ce soit des produits d'épicerie, des bijoux, des sacs ou des vêtements pour bébé. Dans ce petit magasin où l'accueil est charmant, les collections sont renouvelées à chaque saison avec par exemple en ce moment de la porcelaine, des bijoux à l'inspiration marine ou des cadres végétaux.

Tia Gourmet, Rue des Halles

La plus grande épicerie fine de Tours propose des produits très variés : des spécialités asiatiques (comme les mochis, pâtisserie japonaise fabriquée à St-Martin-le-Beau) aux huiles en passant par les confitures, les boissons ou les thés (que l'on peut aussi déguster sur place), tout cela dans un décor ultra spacieux et design. On apprécie également sa cave de vins étrangers au sous sol.

Addict, Place de la Résistance

Le monde de la coiffure évolue avec un nouveau concept testé à Paris et dans d'autres grandes villes, désormais débarqué à Tours : la coiffure par abonnement, où l'on paie une certaine somme mensuellement pour pouvoir venir se faire coiffer très régulièrement, sans engagement, avec des formules pour venir chaque semaine, chaque mois ou en illimité.

L'Atelier de la Cordonnière, Rue Courteline

Bien sûr qu'une cordonnerie c'est tendance ! Ouverte en début d'année, la petite boutique de Cindy permet de s'acheter des petits cadeaux (ceintures…), d'affûter un couteau, d'acheter des produits vegan, de relooker certaines pièces de son vestiaire ou, bien sûr, de faire réparer des chaussures et faire des clés. On y trouve aussi des produits comme un détacheur de gras 100% naturel fabriqué en France.

La Malle du Cireur, à la gare et aux Halles

Faire cirer ses chaussures en quelques minutes avant de prendre un train ou entre deux courses alimentaires aux Halles ? C'est possible avec Damien, maître cireur qui va sur le terrain chaque jour au contact du client avec son petit matériel. Enthousiaste, rapide et efficace, il s'est vite fait un nom avec ses prestations qu'on aurait pu croire disparues, et on vous raconte son histoire sur 37 degrés.

VR Xtreme, Rue de Jérusalem

La réalité virtuelle a de plus en plus adeptes et ici ce sont 15 stations de jeux qui sont proposées pour être complètement immergé(e). On peut venir seul ou à plusieurs, 150 jeux et circuits sont disponibles dont un à 360°. Jeux de sport, de combat, ou d'aventure… Il y en a pour tous les goûts.

Tous droits réservés à l'éditeur

FRANCHISE MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : JUIN / AOUT 18
Page de l'article : p.36-38
Journaliste : Philippe Beaulieu

SECTEURS
Alimentaire

Les opportunités de la proximité



Caves à vin, épiceries, pâtisseries, boutiques de chocolats, ou encore supermarchés : le commerce alimentaire, dans l'ensemble porteur, a de quoi attirer les candidats à la franchise. Sens du commerce et de l'accueil y sont primordiaux pour réussir.

Avec près de 80 réseaux s'affichant à la recherche de partenaires lors du salon Franchise Expo Paris 2018, le secteur de l'alimentaire demeure très dynamique. C'est le cas autant pour les enseignes centrées sur une spécialité, que pour les commerces généralistes (supérettes et supermarchés). Et si l'on voit apparaître régulièrement de nouveaux concepts sur des niches du marché, les valeurs sûres demeurent, avec toujours un fort développement des réseaux dédiés au vin, au chocolat, aux produits d'épicerie fine. Ainsi que du côté de la grande distribution, avec un avantage pour les concepts de proximité, attractifs car bien adaptés à la demande actuelle. Les créneaux de l'alimentaire offrent donc de nombreuses opportunités aux futurs chefs d'entreprises ambitionnant de se lancer avec un réseau. Mais si le métier est attirant, il est aussi exigeant et souvent chronophage.

La consommation de vin a chuté de 100 litres par habitant et par an en 1975 à 42 litres en 2016.

Le vin : moins mais mieux

La France est le deuxième pays consommateur de vin au monde, derrière les États-Unis. Certes les habitudes ne sont plus ce qu'elles étaient il y a quelques décennies mais ce sont surtout les vins de table qui ont pâti de ce recul, alors que la qualité n'a cessé de s'améliorer. Ce contexte a permis le développement de plusieurs réseaux importants.

Leader historique (né en 1822) du secteur, *Nicolas* compte aujourd'hui 511 boutiques en France et à l'international et propose 1500 références. L'enseigne, qui a longtemps privilégié un développement en propre, souhaite désormais étendre son réseau en s'ouvrant à des franchisés. Aujourd'hui à la tête de 14 unités en franchise, elle a pour objectif de continuer son expansion sous cette forme, notamment dans les villes de province où elle est peu présente.

Le réseau *Cavavin* a lui été fondé en 1985 par Michel Bourel, l'actuel président de la Fédération française de la franchise, sous la forme d'un groupement de cavistes indépendants, avant d'évoluer vers une formule de franchise. Fin 2017, il regroupait 157 points de vente, dont 16 ouverts sur l'année, parmi lesquels 6 à l'étranger et 3 dans les Dom-Tom. En 2016, Olivier Mermuys, gendre de Michel Bourel, a re-

Tous droits réservés à l'éditeur

FRANCHISE MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : JUIN / AOUT 18
Page de l'article : p.36-38
Journaliste : Philippe Beaulieu


© andresr - iStock

joint *Cavavin* pour assurer la continuité familiale du groupe et poursuivre le déploiement du réseau, en France et à l'international.
Né en 1978 sur la base d'un format minimaliste, *Inter Caves* a de son côté été repris en 2011 par la maison Richard, société familiale spécialisée dans la production et la distribution de vins auprès de la restauration, propriétaire de 8 domaines viticoles en Bordelais, Beaujolais et Vallée du Rhône. Cette reprise a permis de dynamiser le concept, en le rajeunissant. Avec aujourd'hui 100 magasins, *Inter Caves* poursuit son développement en s'implantant sur des axes passants, en périphérie de ville. Un parking est indispensable.

Une épicerie fine multiple

L'épicerie fine regroupe des niches très diverses: foie gras, caviar, thés, cafés, huiles d'olive, produits régionaux... Chacune a vécu des évolutions différenciées, avec des hauts et des bas, mais les produits considérés comme festifs ou permettant de se faire plaisir demeurent des valeurs sûres.
Les enseignes qui réussissent sur ce créneau sont en général celles qui se distinguent par leur originalité et la qualité de leurs produits. C'est le cas des réseaux dédiés au café, qui proposent des concepts évoluant entre la brûlerie traditionnelle et le coffee shop moderne (*Coffea, Illy Caffè, Cafés Etienne, Mary's Coffe Shop...*). D'autres se consacrent au thé, comme la franchise *Palais des Thés* ou son concurrent *Kusmi Tea*. Ce dernier, qui se développe en commission-affiliation, se donne pour objectif d'atteindre 125 boutiques à la fin 2018. Sur le créneau de la gastronomie, *Comtesse du Barry* a pris un nouveau départ, après son rachat par la coopérative Maïsadour. L'offre du *Comptoir Irlandais* relève elle autant de l'alimentaire que du prêt-à-porter (épicerie fine, cave à whiskys, mode, accessoires, décoration, articles de rugby, cadeaux, etc.). Le concept a été décliné en franchise dans le Grand ouest, puis dans toute la France. Il regroupe aujourd'hui 45 magasins dans l'Hexagone, proposant, au total, plus de 500 références.

Les dépenses alimentaires représentent aujourd'hui quelques 20 % du budget total des ménages contre 34,6 % en 1960.

Gâteaux et chocolat: l'atout gourmandise

Cela fait longtemps que la franchise a permis à des réseaux de se développer, en misant sur un produit qui conquiert toujours les papilles: le chocolat. Sa consommation est stable depuis des années, autour de 7 kilogrammes par an et par habitant. Beaucoup d'en-

OÙ S'IMPLANTER ?

- **Les achats alimentaires ne relèvent pas d'un effet de mode.** Il s'agit souvent d'achats du quotidien, un besoin auquel répondent les grandes surfaces, de la supérette à l'hypermarché. Mais aussi d'achats-plaisir, un créneau sur lequel surfent des commerces plus spécialisés, de l'épicerie fine aux caves à vin. Ce qui les conduit souvent à se regrouper près d'un marché, dans les rues alimentaires des villes, ou dans les galeries marchandes des centres commerciaux régionaux.
- **Comme dans toute activité commerciale,** l'emplacement reste une condition essentielle de la réussite. Selon la clientèle ciblée par l'enseigne et son modèle économique, ses priorités d'implantation peuvent bien sûr être différentes : grandes agglomérations ou petites villes, cœur de ville ou périphérie. Dans tous les cas, il est indispensable de réaliser une étude de marché, qui permet de valider la faisabilité du projet

Tous droits réservés à l'éditeur

FRANCHISE MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : JUIN / AOUT 18
Page de l'article : p.36-38
Journaliste : Philippe Beaulieu

SECTEURS
Alimentaire



Pour devenir franchisé Jeff de Bruges, il faut disposer d'un apport personnel de 75 000 euros au minimum.

seignes sont aujourd'hui matures mais affichent toujours des velléités de développement : *Jeff de Bruges, De Neuville, Leonidas, Réauté Chocolats, Chocolats Yves Thuriès, Pralibel, Chocolats Monbana.* Cette année *L'Atelier du Chocolat* et *Des Lis Chocolats* se sont par ailleurs déclarés à la recherche de franchisés. Les boutiques du secteur, qui s'expriment en général sur 30 à 60 m², nécessitent des apports personnels du même ordre : 50 000 euros chez *De Neuville*, 75 000 euros au minimum chez *Jeff de Bruges*, ou encore 60 000 euros pour le concept, surtout implanté en périphérie d'agglomération, *Réauté Chocolat.*

Sur le créneau de la pâtisserie en revanche, peu de chaînes ont émergé. Entreprise artisanale depuis 1949, *La Romainville* fait partie de celles qui sont parvenues à développer un réseau, en s'affirmant comme un spécialiste des pièces montées et des gâteaux de mariage. Fort de 34 boutiques présentes en Ile-de-France et en région Rhône-Alpes, le concept veut renforcer son maillage, en particulier par la création de points de vente en franchise dans les grandes métropoles régionales.

La France compte environ 50 000 petites surfaces d'alimentation spécialisée.

La grande distribution joue la proximité

Dominée par de grands groupes, la grande distribution offre un visage contrasté : si les hypermarchés présentent quelques signes d'essoufflement et cherchent à se renouveler, les enseignes de proximité, supermarchés et supérettes, se portent bien. L'évolution générale du comportement des consommateurs, avec des ménages cherchant à réduire la durée passée en voiture puis dans les magasins alimentaires, comme l'allongement de l'espérance de vie de la population et l'augmentation du nombre de seniors, sont des facteurs qui ont contribué à donner, depuis plusieurs années un second souffle aux enseignes de proximité. Bénéficiant de l'assouplissement des conditions d'implantation en ville, tous les acteurs de la grande distribution ont pris le virage et multiplient les petites et moyennes surfaces de centre-ville.

C'est le cas de chaînes comme *Leader Price, Monoprix, Spar, Super U* ou *Franprix*, ainsi que des marques des groupes Casino, Auchan ou Carrefour et leurs nouvelles déclinaisons bio, ou encore du spécialiste de l'alimentation en montagne *Sherpa. Intermarché*, la bannière alimentaire du groupement des Mousquetaires, bénéficie de sa puissance en termes d'achats et de logistique. Afin de répondre à toutes les typologies d'emplacement, de la zone rurale à la périphérie des grandes villes, l'enseigne se décline selon quatre concepts (*Hyper, Super, Contact* et *Express*). Chacun d'entre eux propose une large offre alimentaire, mais aussi des produits dédiés à la maison, ou encore à la décoration.

Philippe Beaulieu

Les acteurs de la grande distribution multiplient les petites et moyennes surfaces en centre-ville.



Tous droits réservés à l'éditeur



JUIN 2018



FAV DE RENTREE

Ketchum

NICOLAS

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foires aux vins 2018 : Nicolas poursuivra sur sa lancée



De gauche à droite, Gilles Pollet, responsable des achats vins, Jérôme Poiret, responsable du pôle produit, et Isabelle Johanet, responsable marketing-communication de Nicolas.

On ne change pas une équipe qui gagne. Prolongée d'une semaine l'an passé, la foire aux vins d'automne de Nicolas sera reconduite à l'identique. Elle se déroulera, à un jour près, aux mêmes dates qu'en 2017, soit **du 12 septembre au 16 octobre**. Au menu, **85 références dont plus de la moitié seront des nouveautés**. *« Nos trois œnologues ont sélectionné des pépites sur des petits lots à l'instar de la cuvée Les Hautes d'Éole, le crozes-hermitage blanc 2017 de la cave des Vignerons de Tain-l'Hermitage »*, annonce Jérôme Poiret, responsable du pôle produit de l'enseigne. Le caviste présentera également un vin nature élaboré par le château Mayne-Mazerolles en appellation blaye-côtes-de-Bordeaux. L'accessibilité prix sera aussi au cœur de l'opération de Nicolas. *« Au-delà des nouveautés, le reste de l'offre reposera sur le fond de rayon*, précise Jérôme Poiret. *Nos clients pourront ainsi retrouver leurs références préférées à des prix attractifs. »* C'est le cas du coteaux-du-languedoc Saut de l'Aigue Mas du Novi, l'un des best-sellers, qui bénéficiera **d'une réduction de - 20 % durant l'opération**.

Tous droits réservés à l'éditeur



KRAKEN

Ketchum

NICOLAS

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 264

Visualiser l'article

Nicolas est le premier caviste en france à proposer à ses clients : the kraken® black spiced rum 47°

Depuis presque 200 ans, le caviste français Nicolas – expert en vins – a à coeur de sélectionner les meilleurs produits, de qualité supérieure pour le plus grand plaisir de…

L'article NICOLAS EST LE PREMIER CAVISTE EN FRANCE À PROPOSER À SES CLIENTS : THE KRAKEN® BLACK SPICED RUM 47° est apparu en premier sur Luxsure.

https://www.luxsure.fr/2018/06/06/nicolas-est-le-premier-caviste-en-france-a-proposer-a-ses-clients-the-kraken-black-spiced-rum-47/

Tous droits réservés à l'éditeur

DAME SKARLETTE

https://www.dameskarlette.com/2018/06/spiritueux-nicolas-propose-kraken-black-spiced-rum.html

Spiritueux : Quand Nicolas propose The Kraken Black Spiced Rum



Il m'arrive de vous parler de spiritueux, et dans le cas présent **Nicolas** est une enseigne que j'apprécie tout particulièrement où il m'arrive d'acheter du vin et d'aller dîner comme lorsque je me rends à **Bercy Village**.

Le rhum est aussi une boisson que j'affectionne, comme je suis souvent allée dans les Caraïbes, c'est un alcool que j'ai appris à aimer, mais avec modération

N'ayant pas pu me rendre à un évènement où une dégustation était faîte afin de présenter **le rum Kraken**, c'est lui qui est venu à moi.

En effet, Nicolas est le premier caviste en France à proposer à ses clients, **THE KRAKEN® BLACK SPICED RUM 47°**

A propos de Nicolas :

C'est en 1822, un an après la mort de Napoléon Ier, que les premiers magasins Nicolas, spécialisés en vins, ont ouvert leurs portes en plein centre de Paris. Premier caviste de France, Nicolas compte aujourd'hui 511 boutiques en France et aussi à l'international et propose 1.500 références, pour faire de chaque occasion de dégustation un moment particulier de plaisir et de convivialité.

A propos de Kraken :

Depuis 2010, la marque Kraken® élabore des rhums vieillis 12 à 24 mois à partir d'une recette unique et d'une sélection de 11 épices, produite dans les Caraïbes Sud. Depuis des années, la formule exacte reste un mystère jalousement gardé, mais la dégustation finale n'en est pas moins généreuse, complexe et équilibrée. Fort du succès de sa version en 40°, The Kraken® Black Spiced Rum dévoile aujourd'hui et pour la première fois en Europe sa bouteille recette originale en 47° dans les 500 boutiques Nicolas à travers la France. Ses qualités aromatiques sont encore plus intenses pour encore plus de plaisir.



Depuis presque 200 ans, le caviste français Nicolas - expert en vins - a à coeur de sélectionner les meilleurs produits, de qualité supérieure pour le plus grand plaisir de ces fidèles clients. Tradi ou “trendy”, “on the rock” ou sec, l’univers des spiritueux chez Nicolas est un art depuis de nombreuses années qui se perpétue aujourd’hui avec The Kraken® Black Spiced Rum

The Kraken® Black Spiced Rum 47° va rapidement devenir un véritable phénomène : sa dégustation pure, en cocktails, ou en long drinks, révèle des parfums puissants et complexes de vanille, de café, relevés d’une pointe épicée délicate. Les notes gourmandes, de cannelle, de clou de girofle, de gingembre o rent une dégustation généreuse et gourmande. Les notes finales sont puissantes et envoûtantes.

Le design de la bouteille victorienne quant à elle arbore fièrement le Kraken - monstre marin briseur de navires, véritable terreur des équipages. L’étiquette, dont le traité noir et blanc souligne la lithographie du monstre en même temps que le brun profond de sa couleur, évoque l’encre noire qu’il projette pour aveugler ses proies.

J'ai bien entendu testé ce rhum. Il est excellent et quelque part mystérieux avec ses notes épicées mais de façon subtile. Ambré il est tout de même assez fort, mais la vanille adoucit le tout. J'y ai ajouté un peu de sirop de canne ainsi que des glaçons. Long en bouche, je dois reconnaître qu'il se boit très bien !!! Ce breuvage est délicieux mais il ne faut pas en abuser sous peine d'avoir vite la tête qui tourne.

J'aime aussi la bouteille vraiment originale. Un design peu commun. Un rhum qui m'a conquise réellement.

Un cocktail signature à composer par vous-mêmes si vous tester ce rhum qui se nomme Perfect Storm :

- 3cl de Kraken Black Spiced
- 9 cl de bière au gingembre
- 1 tranche de citron vert

Bonne dégustation !!!!



L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération

LUXSURE

https://www.luxsure.fr/2018/06/06/nicolas-est-le-premier-caviste-en-france-a-proposer-a-ses-clients-the-kraken-black-spiced-rum-47/

NICOLAS EST LE PREMIER CAVISTE EN FRANCE À PROPOSER À SES CLIENTS : THE KRAKEN® BLACK SPICED RUM 47°

by Guillaume Ghrenassia 6 juin 2018 0 comment

Depuis presque 200 ans, le caviste français Nicolas – expert en vins – a à coeur de sélectionner les meilleurs produits, de qualité supérieure pour le plus grand plaisir de ces fidèles clients. Tradi ou “trendy”, “on the rock” ou sec, l’univers des-spiritueux chez Nicolas est un art depuis de nombreuses années qui se perpétue aujourd’hui avec The Kraken® Black Spiced Rum. Depuis 2010, la marque Kraken® élabore des rhums vieillis 12 à 24 mois à partir d’une recette unique et d’une sélection de 11 épices, produite dans les Caraïbes Sud. Depuis des années, la formule exacte reste un mystère jalousement gardé, mais la dégustation finale n’en est pas moins généreuse, complexe et équilibrée.

Fort du succès de sa version en 40°, The Kraken® Black Spiced Rum dévoile aujourd’hui et pour la première fois en Europe sa bouteille recette originale en 47° dans les 500 boutiques Nicolas à travers la France. Ses qualités aromatiques sont encore plus intenses pour encore plus de plaisir.

The Kraken® Black Spiced Rum 47° va rapidement devenir un véritable phénomène-: sa dégustation pure, en cocktails, ou en long drinks, révèle des parfums puissants et complexes de vanille, de café, relevés d’une pointe épicée délicate. Les notes gourmandes, de cannelle, de clou de girofle, de gingembre o rent une dégustation généreuse et gourmande. Les notes finales sont puissantes et envoûtantes.

Le design de la bouteille victorienne quant à elle arbore fièrement le Kraken – monstre marin briseur de navires, véritable terreur des équipages. L’étiquette, dont le traité noir et blanc souligne la lithographie du monstre en même temps que le brun profond de sa couleur, évoque l’encre noire qu’il projette pour aveugler ses proies.

Cocktail signature « PERFECT STORM »
3cl The Kraken Black Spiced
9cl Ginger Beer
1 tranche de lime



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Date : 05/06/2018
Heure : 14:58:08
Journaliste : Catherine Roig

www.femina.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

La sangria, cocktail star de l'été

Adieu le spritz, bye-bye le mojito, le cocktail de l'été sera... la sangria!



D.R.

Oubliez le vieux mix de vin balourd et de limonade trop sucrée, la sangria 2.0 se déguste en version raffinée. Première option : la sangria blanche, à préparer avec le cava Freixenet Xperiencia (9,90€ les 75cl chez Nicolas), du jus d'ananas et un peu de sirop de canne, quelques dés de pomme et d'ananas, une tranche de citron, comme à Barcelone.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Deuxième option : la sangria rosée artisanale de Lolea (10,50€ les 75 cl sur le site bien-manger.com).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



On adore sa bouteille glam, son vin 100% grenache, ses notes de gingembre et d'hibiscus. on y ajoute quelqus framboises ou des grains de grenade, et le tour est jouée. Olé!

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La sangria, le cocktail star de l'été Version Femina

Oubliez le vieux mix de vin balourd et de limonade trop sucrée, la sangria 2.0 se déguste en version raffinée. Première option : la sangria blanche, à préparer avec le cava Freixenet Xperiencia (9,90€ les 75cl chez Nicolas), du jus d'ananas et un peu de sirop de canne, quelques dés de pomme et d'ananas, une tranche de citron, comme à Barcelone.



© Fournis par Version Femina Freixenet

Deuxième option : la sangria rosée artisanale de Lolea (10,50€ les 75 cl sur le site bien-manger.com).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© Fournis par Version Femina lolea

sangria

On adore sa bouteille glam, son vin 100% grenache, ses notes de gingembre et d'hibiscus. on y ajoute quelqus framboises ou des grains de grenade, et le tour est jouée. Olé!

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© D.R. rosé artisanal lolea

Tous droits réservés à l'éditeur

Public
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 150961





Date : 08 JUIN 18
Page de l'article : p.45-46
Journaliste : Marine Boisset

Public *Beauté*

Dimanche 17 juin, on gâte les hommes de notre vie avec cette sélection de must-have aussi stylés qu'indispensables.

Marine Boisset

Idée cadeau FÊTE DES PÈRES



Bonne fête papa !

1


2


3



4



5



6



7


8


9


10


11


12



13


14


15

Tous droits réservés à l'éditeur

Public
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 150961

Date : 08 JUIN 18
Page de l'article : p.45-46
Journaliste : Marine Boisset





















1. Porte-clés tête de renard en cuir, Maison Kitsuné. 100€. **2.** Sac à dos Greenland Large Zip, Fjällräven. 122€. **3.** Appareil photo Instax Mini 90, Instax. 149,90€. **4.** Flasque Good Vibes Only, Hema. 6€. **5.** Panneau à message, Hema. 15€. **6.** Tote bag Papa, Altermundi. 19,90€. **7.** Bol Daddy Cool, Pied de Poule. 21,90€. **8.** Miniduo Jeunesse, Youth to The People. 17,95€. **9.** Box Autour du caviar, Sturia x Sushi Shop. 55€. **10.** Soin exfoliant pour la barbe, House 99 by David Beckham. 20€. **11.** Eau de toilette Mountain Pepper, 50 ml, Korres. 39€. **12.** Coffret L'Homme Sport (vapo 100 ml + gel douche 75 ml), Roger & Gallet. 49€. **13.** Coffret Pour un papa en or, Wonderbox. 49,90€. **14.** Baskets Workout Plus, Reebok. 90€. **15.** Thé Paris-New York, Mariage Frères. 26€. **16.** Eau de toilette Homme, 100 ml, Courrèges. 79€. **17.** Shaker Cocktail, Ralph Lauren Home chez Yoox. 110€. **18.** Rhum Bayou chez Nicolas. 36€. **19.** Enceinte Kilburn, Marshall. 269€. **20.** Montre Regalia, Armogan. 199€. **21.** Casque audio Hesh 3, Skullcandy. 99€. **22.** Brosse à barbe gravée, Guêpes & Papillons. 42€. **23.** Wrap Dinosaures, Lush. 5,95€. **24.** Eau de parfum Victor in Voltaire, 75 ml, Made in Pigalle. 95€. **25.** Kit Prescription Gentle Man Only, Codage. 89€.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 09/10 JUIN 18
Page de l'article : p.32
Journaliste : VALÉRIE FAUST

VIN

COUPS DE CŒUR

MAISON FRAPIN, COGNAC FRAPIN 1270
1270, comme l'année durant laquelle les Frapin, vignerons puis distillateurs, s'installent en Charente. Bien avant que le cognac ne soit puisque la double distillation naît au XVIIe siècle. Les Frapin (et Cointreau par alliance depuis deux générations) s'implantèrent à Segonzac, au château de Fontpinot, là où tout se passe encore aujourd'hui: réception de la vendange, vinification, distillation, élevage, mise en bouteille... Les eaux-de-vie proviennent



exclusivement du vignoble familial de 240 hectares en Grande Champagne, classée premier cru de la région de Cognac. À l'instar de ce tout nouveau Cognac Frapin 1270, ample, riche et rond en bouche, équilibré, aux arômes de pain grillé et de vanille. Il s'apprécie seul, en digestif, avec quelques glaçons ou un trait d'eau pétillante dès l'apéritif. Alors que la Fête des pères approche, un joli cadeau qui réjouira les bons vivants puisque la plume illustrant étiquette et coffret rend hommage à l'écrivain François Rabelais, fils d'Anne-Catherine Frapin.
40 € au 03 26 56 99 56.

CHAMPAGNE VRANKEN, BRUT NATURE BLANC
Présidé par Paul-François Vranken, le Groupe Vranken-Pommery Monopole détient le double label « Viticulture durable en Champagne » et « Haute Valeur environnementale ». Champagne Vranken, qui a constitué et construit son vignoble depuis sa création,



il y a une quarantaine d'années, vit avec son temps. La preuve avec la création d'une nouvelle gamme, Brut Nature, c'est-à-dire sans sucre ajouté: un rosé, un premier cru, un millésimé 2010 et ce Brut Nature. Les connaisseurs ne jurent que par ce style de champagne « zéro dosage ». Élaboré à partir de pinot noir, chardonnay et meunier, Brut Nature a vieilli quatre ans en cave. Les bulles très fines filent droit vers le cordon de mousse persistant au-dessus de la jolie robe dorée. L'attaque est nette, précise, la bouche ronde, mûre, harmonieuse, sans fards. Un vin très sec, puissant, minéral, taillé pour l'apéro qui n'encombre pas le palais par sa sucrosité, laissant la bouche fraîche et libre d'apprécier un repas tout poisson ou fruits de mer, des plats qui s'accorderont à la petite touche saline du vin en finale.

VALÉRIE FAUST
29 € chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540
Edition : Vienne
Date : 13 JUIN 18

Madiran Gloire de Virgile 2015 Domaine Berthoumieu

Les Vignobles Osmin & Cie proposent la cuvée Madiran Gloire de Virgile 2015 du Domaine Berthoumieu. Il se distingue par une robe grenat foncée. Le nez déroule des arômes de fruits rouges et de baies sauvages. La bouche est aromatique et pleine à la fois, charpentée et veloutée.

Prix moyen 7,50 €,
en vente chez Nicolas.



Un vin aromatique.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre Presse

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Madiran Gloire de Virgile 2015 Domaine Berthoumieu



Un vin aromatique.
pbruyere

Les Vignobles Osmin & Cie proposent la cuvée Madiran Gloire de Virgile 2015 du Domaine Berthoumieu. Il se distingue par une robe grenat foncée. Le nez déroule des arômes de fruits rouges et de baies sauvages. La bouche est aromatique et pleine à la fois, charpentée et veloutée.

Prix moyen 7,50€,
en vente chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : JUIN 18
Page de l'article : p.66-67
Journaliste : ELISABETH DE MEURVILLE

Les bons petits

Frais, fruités, légers, dix vins simplement gourmands à servir sans chichis avec



Un rosé de Provence vif

Côtes de Provence, Carte Noire, Héritage, Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, 2017.

Grenache et cinsault cultivés sur les bords de la grande bleue donnent un rosé brillant, aux arômes de petits fruits rouges et d'épices. On aime la bouche ronde et vive à la fois.

Ses plats préférés
Un carpaccio de poulpe, des chipirons à l'encre ou des anchois et sardines grillés.

Où le trouver ?
Au domaine et chez les cavistes, 9 €.

Un chardonnay expressif

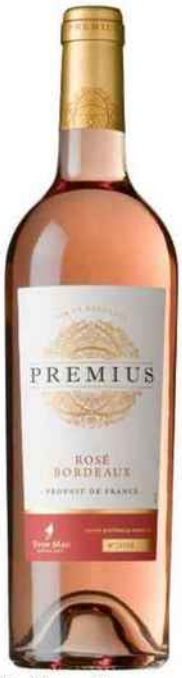
Pays d'Oc chardonnay, Rafale, Vignerons Catalans, 2017.

Né dans le Roussillon et tiré du seul chardonnay, un vin doré, aux arômes de fruits blancs avec des notes de miel et de noisette et une bouche ample et équilibrée à la finale fraîche.

Ses plats préférés
Une quiche lorraine classique, une tarte au fromage blanc ou une tarte aux champignons.

Où le trouver ?
En GMS (Leclerc), 4,50 €.





Un bordeaux rosé fruité

Bordeaux rosé, Premius, Yvon Mau

Les trois grands cépages bordelais rouges – cabernets sauvignon et franc et merlot — donnent un rosé classique et élégant aux arômes de fruits rouges avec une bouche équilibrée et gourmande finissant sur la groseille.

Ses plats préférés
Une tarte aux trois poivrons, une quiche à la piperade ou une pissaladière.

Où le trouver ?
En GMS, 5,45 €.

Un joli sauvignon de Touraine

Touraine sauvignon 2017, Cuvée 1885, Domaine Guenault.

Vif mais sans agressivité, un blanc élégant et intense, au nez de fleurs blanches et d'agrumes avec des notes poivrées et une bouche longue à la finale citronnée.

Ses plats préférés
Des sushis, des makis de crevettes, des gambas à la plancha ou des bulots avec de la mayonnaise.

Où le trouver ?
Chez Nicolas, 8,50 €.





Un blanc gourmand

Alsace Muscat, L'éveil des sens, Domaine Dirringer, 2014.

Un muscat alsacien, sec et gourmand, à la fois fruité et minéral, avec une bouche franche et fraîche à la finale intense. A servir bien frais.

Ses plats préférés
Une salade végétarienne aux herbes vertes, petits pois et asperges, ou une salade de quinoa aux crevettes.

Où le trouver ?
Au domaine et chez les cavistes, 10 €.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.66-67
Journaliste : ELISABETH DE MEURVILLE

vins de saison

nos plats préférés en vacances. PAR ELISABETH DE MEURVILLE

Un rosé épicé bio

Luberon rosé, Amountanage, Marrenon, 2017.

Une majorité de grenache noir et un tiers de syrah cultivés en bio composent un rosé tout en finesse, franc et dense, avec des arômes de petits fruits rouges et une bouche légère à la finale épicée. A servir bien frais.

Ses plats préférés

Une vraie salade niçoise avec légumes crus thon et anchois, une tomate/mozzarella/basilic ou un taboulé aux fruits de mer.

Où le trouver ?

Chez les cavistes, 6,05 €.





Un rouge bio velouté

IGP Pays d'Oc, merlot, Le Bosquet, 2017.

Non seulement bio mais aussi sans sulfites ajoutés, un vin rouge très naturel tiré de merlot mûri au soleil du Languedoc-Roussillon. D'où son nez de fruits rouges et noirs avec des notes de poivre et sa bouche bien mûre, ronde et veloutée. A savourer à 14/15°C.

Ses plats préférés

Une salade landaise aux gésiers et magret ou une salade de bœuf à la parisienne.

Où le trouver ?

Dans les magasins U, 4,80 €.

Un classique muscadet

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Moutonnière, Guilbaud Frères, 2017.

Le melon, cépage de l'appellation, et l'élevage sur lie donnent un vin à la robe d'or pâle, au nez complexe de fruits jaunes et d'épices, et à la bouche longue aux notes de fleurs blanches.

Ses plats préférés

Un plateau de fruits de mer, des crevettes grillées ou des moules frites.

Où le trouver ?

Au domaine et chez les cavistes, 5,80 €.





Des bulles rafraîchissantes

Vin de France, blanc, Instant Bulle, Famille Fabre.

Une nouveauté dans l'un des plus anciens domaines du Languedoc: un vin blanc pétillant bio, tiré d'une majorité de pinot noir avec 20 % de sauvignon blanc. Un effervescent sec et léger, vif et intense, au nez citronné et à la bouche minérale avec des notes de menthe et d'agrumes.

Ses plats préférés

Une quiche au saumon, une tarte à l'oignon ou à la tomate/mozzarella.

Où le trouver ?

Au domaine et chez les cavistes, 12 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

LSA
lsa.fr
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : JUIN 18
Page de l'article : p.32,34
Journaliste : ARMAND CHAUVEL



VENEZUELA
Commercialisé en France par Dugas, le rhum vénézuélien Diplomático, connu en GMS pour sa version Mantuano, symbolise l'engouement pour les rhums de mélasse de style espagnol premium ou ultrapremium.



CUBA
Avec sa forme trapue inspirée des flacons pharmaceutiques cubains d'autrefois et son finish en fûts de Sauternes, Pacto Navio est la nouvelle proposition ultrapremium de Pernod-Ricard. Chez les cavistes et en CHD pour le moment.



PORTO RICO
Bacardi arrive en CHR et en GMS avec Bacardi Reserva Ocho, un rhum vieilli huit ans élaboré avec les eaux-de-vie les plus âgées de la marque née à Cuba mais produite à Porto Rico.

Les rhums importés prennent le large

Face aux rhums agricoles toujours dominants, les rhums internationaux gagnent de nombreux adeptes, imposent leurs standardset explorent des terroirs de plus en plus exotiques.

Le rhum importé est-il le whisky du futur ? Vu les parallélismes entre ces deux spiritueux et compte tenu du caractère moins codé, plus festif et encore plus largement mondialisé du premier par rapport au second, il n'est pas interdit de se poser la question.
Pour le moment, ceux qu'on appelle aussi les rhums internationaux s'affrontent surtout aux rhums des Dom-Tom, majoritairement antillais. *« Bien que ceux-ci se renouvellent beaucoup, modernisent leur approche et bénéficient d'un réel atout avec les rhums vieux, c'est sur le marché très fragmenté et ultradynamique des "rons", les rhums de tradition hispanique, que la croissance est la plus forte »*, analyse Aude Vernier, chef de produit senior chez Havana Club, marque distribuée par Pernod et numéro un du segment devant Captain Morgan (Diageo).

25 %
La part en valeur des rhums internationaux (**110 M €**, à **+ 30,5 %**) sur un marché total de **440 M €**, à **+ 9,6 %**

18 %
Leur part en volume (**2,2 M litres**) sur un marché total de **29,1 M litres**

Source : Nielsen CAM P13 2017, HM+SM + Proxi, d'après fabricant

De fait, face au rhum des Antilles sec et fruité, au *rum* britannique *(Navy Rum)* typé et épicé, ce sont ces rons-là, plus doux et plus légers, qui imposent de nouveaux standards. Souvent *« dark »* (foncé), ils bénéficient de l'engouement pour cette couleur, qui regroupe les ambrés, les épicés et les rhums de dégustation, en croissance respectivement de 16 %, 55,7 % et 18 % en valeur (Nielsen CAM P13 2017 HM-SM + proxi, source fabricant), tandis que les *« white »*, largement majoritaires si on analyse la catégorie des rhums dans son ensemble, n'évoluent que de 2,6 %. Portés par leur couleur et importés du Pérou, du Guatemala, des îles Fidji, des Philippines et bientôt d'autres pays d'Amérique latine, d'Océanie ou d'Asie, les rons s'invitent donc en CHR et dans les bars avant de surgir, pourquoi pas, aux rayons des grandes surfaces.



PHOTOS DR

« Notre politique étant de présenter des produits différents selon les réseaux, nous aurons d'autres propositions à faire aux grandes surfaces pour répondre à la forte demande. »
Sébastien Lallour, responsable marketing société Dugas

Des étoiles montantes

Avec son nom facile à retenir, son packaging vintage, ses notes de vanille, d'agrumes et d'épices, Don Papa, importé des Philippines par Dugas, est l'une de ces étoiles montantes, dédiée surtout au réseau de prescription. *« Notre politique étant de présenter des produits différents selon les réseaux, nous aurons d'autres propositions à faire aux grandes surfaces pour répondre à la forte demande »*, promet Sébastien Lallour, responsable marketing chez Dugas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.32,34
Journaliste : ARMAND CHAUVEL



GUATEMALA
Sa complexité, son équilibre, sa suavité et son prix, qui varie de 55 à 65 € selon les enseignes, font du rhum guatémaltèque Zacapa, propriété de Diageo, l'un des pionniers de l'ultrapremium en GMS.



PÉROU
Dans le réseau caviste, la Maison Ferrand suggère des terroirs de plus en plus lointains comme Plantation Pérou, un rhum péruvien élaboré en 2014 puis vieilli douze ans sur place en fûts de bourbon et deux ans en Charente wen fut de cognac.



VENEZUELA
Pour répondre à la tendance du craft, Bacardi va introduire en GMS ce rhum vénézuélien, Santa Teresa Linaje, un blend de rhums de 3 à 14 ans entièrement local, de la culture de la canne à sucre à l'embouteillage.

PHOTOS DR

Le fait est que le réseau caviste et la CHD sont le creuset où se concoctent et se testent les goûts de demain. *«La force du rhum est d'être synonyme d'invitation au voyage. Un grand rhum de la Barbade est fin, équilibré et complexe; un Jamaïque est authentique, intense, exotique et charnu; et un Trinidad, un peu plus léger et floral»*, explique-t-on chez Maison Ferrand, connue pour ses cognacs Pierre Ferrand, mais aussi pour sa marque de rhums Plantation.

Déjà présente chez Nicolas et reconnaissable au clissage en raphia de ses bouteilles, Plantation, qui fait l'objet d'un double vieillissement sous les tropiques puis en France, explore des terroirs sans cesse plus lointains, tels que les îles Fidji ou le Pérou. *«Certaines de nos références, comme le Pineapple Stiggins' Fancy, un gros succès, ont été développées dans une optique cocktail; mais nous privilégions les rhums de dégustation avec des produits premium et ultra-premium dont les prix varient de 30 à 70 €, voire plus de 150 € pour certaines éditions limitées»*, précisent les responsables.

HAVANA CLUB DOMINE

Part de marché valeur des intervenants

34,4 % Havana Club
32,2 % Captain Morgan
15,8 % Bacardi
8,5 % Diplomatico
3,2 % Sailor Jerry
2,8 % Don Papa
1,1 % Zacapa

Source: Nielsen, CAP à P13, HMSM, d'après fabricant

Cette montée en gamme est transversale. Elle explique pourquoi MDH, après le succès du Captain Morgan de Diageo, positionné comme un spiritueux de fête au même titre qu'Absolut ou Jack Daniel's, œuvre au lancement du rhum guatémaltèque de Diageo, Zacapa, vendu entre 55 et 65 €. *«Les spiritueux de dégustation pure étant de plus en plus rares, les enseignes recherchent ce genre de produit»*, juge Thibault Testot-Ferry, directeur marketing de MHD.

Un marché sophistiqué

Chez Bacardi, alors qu'Oakheart est en pleine construction d'un nouveau territoire de marque en GMS, l'adaptation à la sophistication du marché passe par la prochaine introduction en grande surface du rhum vénézuélien Santa Teresa (la référence Linaje, vendue autour de 35 €), mais surtout par l'approfondissement de la gamme Bacardi. *«En GMS et en CHD, nous arrivons avec une bouteille qui met en avant nos origines cubaines, le Bacardi Reserva Ocho, vieilli au minimum huit ans et que nous élaborons avec nos eaux-de-vie les plus âgées. Dans le même esprit de gamme, nous allons lancer en CHD Bacardi Añejo Cuatro, vieilli quatre ans»*, annonce Raphaël Gerbier, chef de produit Bacardi France. Une grosse campagne de communication axée sur les origines, le savoir-faire et la légitimité de la marque interviendra du reste prochainement.

La stratégie de Havana Club (Pernod) n'est pas très différente, mais passe en plus par le lien très fort établi entre chaque référence et un cocktail spécifique: le mojito, qui reste le cocktail préféré des Français, pour le 3 ans, le Cuba Libre pour le Especial et la canchánchara, alias cancha, pour le 7 ans. *«C'est Havana Club qui a créé le marché des rhums importés, et les études montrent que le cocktail demeure son levier principal»*, assure Aude Vernier. Ce qui n'empêche pas le groupe de placer de grands espoirs dans Pacto Navio, une autre marque de rhum de dégustation cubain lancée voici deux ans en CHD et chez les cavistes. Avec une ficelle de raphia autour du col, son look craft et accrocheur lui assure déjà de très bons résultats.

ARMAND CHAUVEL

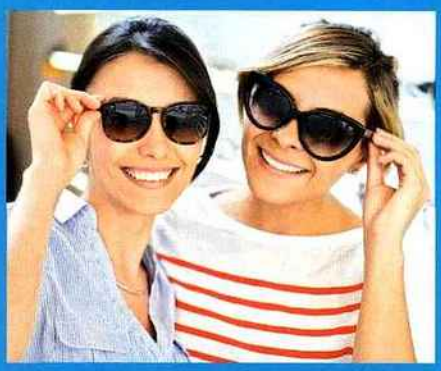
Tous droits réservés à l'éditeur

60 millions de consommateurs
Pays : France
Périodicité : Mensuel



Date : JUIL/AOUT 18
Page de l'article : p.1,36,37,38
Journaliste : MARYSE SARGISE

60



ESSAI page 44

LUNETTES DE SOLEIL
De la qualité à petits prix !

millions de consommateurs
INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION

Boissons d'été
Les meilleurs rosés
Les bières sans glyphosate

NOS TESTS pages 28 et 34

ESSAI page 22

GELS DOUCHE ET SAVONS
Les mieux tolérés et les plus appréciés

ENQUÊTE page 14

LA FACE CACHÉE DU TOURISME HUMANITAIRE

ENQUÊTE page 66

LOCATION AUTO
Les arnaques fréquentes à éviter





Colas, sodas, nectars... Les moins sucrés
Supplément gratuit

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuvée 2016 : la qualité au rendez-vous

Notre jury a dégusté 30 rosés en bouteille et en cubi, biologiques et pas biologiques, chers et pas chers… et a sélectionné les meilleures cuvées de rosé de votre été, pour tous les budgets.

Cette année, nous avons opté pour une dégustation de rosés de Provence, car ce sont les plus représentés en grandes surfaces: 37,2 % de parts de marché en volume, fin 2017 (source IRI) selon nos confrères de *Rayon Boissons*. *« Il n'y a pas de droit à l'erreur avec le rosé, c'est un vin qui exige une grande précision et de gros investissements pour maîtriser la chaîne du froid. La qualité est en progrès depuis trente ans »*, introduit Alain Baccino, président du Conseil interprofessionnel des vins de Provence.

Moyennant quoi, le profil de ces vins commence à bien se dessiner dans la tête des consommateurs: une couleur pâle, un nez aromatique et une fraîcheur en bouche. Dans notre panel, l'écart de prix se situe entre 3,79 € (chez Lidl) et 16,90 € (Miraval). Deux bouteilles qui se retrouvent du bon côté du classement. Preuve que notre palmarès obtenu par une dégustation à l'aveugle peut profiter à toutes les bourses.

Le vin en cubi plutôt moins bon

→ **Nous avons testé des rosés en bouteille, mais aussi en cubi** (que l'on peut également appeler fontaine à vin, ou encore *bag in box*). *« En réalité, le seul souci du cubi est son contenu »*, estime Jean-Michel Deluc, maître sommelier auteur du *Cubi-Guide, les 100 meilleurs vins en cubi* paru chez First Éditions: *« Dans la catégorie des premiers prix, on trouve peu de bons vins. »*

→ **Les vins en cubi se sont avérés moins qualitatifs** que ceux en bouteille lors de nos dégustations, avec respectivement 20 % de "bons" vins (c'est-à-dire notés 13/20, ou plus) dans le premier format contre 55 % dans le second.

Deux références sortent pourtant du lot : Billette et Moncigale. Et ces deux marques à gros volumes ont le mérite de proposer une qualité constante, quel que soit le contenant (en bouteille ou en cubi).

(Suite page 38)

BON À SAVOIR

Pour ou contre le cubi ?

Pour le maître sommelier Jean-Michel Deluc, *« le meilleur vin du monde pourrait très bien être mis en cubi, c'est un contenant très pratique »*. Pratique ? Certainement. Et dès l'ouverture puisqu'il n'y a plus besoin de tire-bouchon. Mais la promesse d'une longue conservation est à relativiser. *« Après avoir goûté les vins à des étapes différentes, j'ai pu constater que dans un cubi ouvert, le vin garde ses propriétés gustatives cinq semaines ; au-delà, il se détériore.*



KARANDAEV/ISTOCK – PHOTOS PRODUITS : J. CHIS/CANO/60

VINS ROSÉS EN BOU

Château Cavalier | Cuvée Mariafrance Terra Vitis 2016 | (Nicolas) | 9,55 €



15/20

Robe saumonée. Nez de fruits à noyaux, d'épices douces. Bouche ample, fraîche et harmonieuse, finale agrumes. Séduisant.

Accord : pot-au-feu de langoustines à l'orange et à l'estragon.

Berne | Grande Récolte 2017 | 7,35 €



14/20

Robe rose pâle. Nez expressif de fruits, bergamote, violette avec de la minéralité (iode, pierre blanche). Bouche fluide, sapide, gorgée de fruits et d'agrumes (citron, pomelos). Tonique.

Accord : viande blanche.

Moncigale 2016 | 7,04 €



13,5/20

Robe rose tendre, orangée. Nez flatteur, d'agrumes (citron, orange), de fruits à noyaux (pêche, abricot) et de fleurs séchées. Attaque vive, de l'amplitude et un certain équilibre, même si les flaveurs sont plus discrètes. Honnête.

Accord : navarin de la mer.

Château Roubine | Réserve 2016 | 13,47 €



12,5/20

Robe rose tendre, nuance abricot. Nez de bonbon anglais, baies roses, pointe florale et zeste d'orange. Bouche plus expressive que le nez ne l'annonçait, mais qui manque de saveurs. Moyen.

Valestrel 2016 | 6,41 €



11/20

Robe rose pâle. Un nez délicat de jasmin, de bergamote, de rose, de citron combava et d'amande. Une bouche encore structurée malgré un manque de vivacité et de saveurs, faible longueur. Essoufflé.

Tous droits réservés à l'éditeur

TEILLE (CÔTES-DE-PROVENCE)

Miraval 2016 | 16,90 €



Robe rose très pâle. Nez intense et minéral, notes d'agrumes, de fruits rouges, de fleurs blanches. Attaque vive, minéralité en bouche, belle longueur. Élégant.

Accord : poisson au four, viande blanche, pâtes aux oursins et fromages de chèvre.

Château Les Valentines (bio) 2016 | 14,20 €



Robe rose soutenue. Un nez de pamplemousse rose. De beaux amers en bouche, adoucis par une touche sucrée et vivifiés par un côté acidulé. Salivant.

Accord : filet de rascasse au cumin.

Billette | 4,25 €



Robe rose tendre. Un nez épanoui de fraise des bois, de violette, de miel et d'anis. Une bouche ample, puissante avec de l'acidité et une belle persistance. Valeur sûre.

Accord : côte de veau à la crème ou soupe d'étrilles.

Club des sommeliers (bio) 2016 | (Casino) | 5,40 €



Robe rose soutenue. Un nez de fruits mûrs et de thym. Bouche ronde et gourmande avec de la fraîcheur et une amertume rafraîchissante. Ensoleillé.

Accord : pâtes aux coques, tomates et basilic.

Château Mas Audibert (bio) 2016 | 7,05 €



Robe rose soutenue. Nez d'agrumes. Attaque vive en bouche avec de la structure et un léger manque de rondeur. Puissant.

Accord : barbecue épicé, poivrons farcis, tempura de légumes et gambas.

Domaine Les Cabassiers 2016 | (chez Lidl) | 3,79 €



Robe saumonée. Un nez de fruit mûr qui évoque la pêche avec une pointe pâtissière de caramel. Une bouche souple avec de l'étoffe et de la fraîcheur. Vineux.

Accord : poisson grillé et poivrons.

Terres ocrées | Marque Repère 2016 | (E.Leclerc) | 3,90 €



Robe saumonée, éclatante. Nez floral. Attaque puissante, bouche équilibrée, une pointe d'amertume en finale. Bien construit.

Accord : apéritif avec des rillettes du Mans, barbecue avec des brochettes de poulet épicées.

La cave d'Augustin Florent (bio) 2016 | (Carrefour) | 5,40 €



Robe rose soutenue. Un nez enjoué de fleurs séchées et de pulpes de fruits. Bouche équilibrée entre rondeur et fraîcheur. Désaltérant.

Accord : poêlée de crevettes au piment d'Espelette ou bar au fenouil.

Pierre Chanau 2016 (Auchan) | 4,99 €



Robe rose tendre brillante. Un nez vif, floral et herbacé. Une bouche légèrement perlante (microbulles) avec de la rondeur équilibrée par la fraîcheur, un côté floral et épicé. Assez gourmand.

L'Escaou (bio) 2016 (Système U) | 6,26 €



Robe rose très pâle, terne. Nez intense de fruits (poire, pêche, coing), aneth, poivre blanc, une pointe d'agrumes. De l'ampleur en bouche, avec un côté acidulé et sucré et une longueur moyenne. Fatigué.

Château Sainte Roseline Le Cloître 2016 | 6,20 €



Robe rose pâle, presque grise. Un nez discret de pamplemousse, d'amande, d'aneth, d'estragon, et de fleurs séchées. Une bouche structurée avec de l'amertume (zeste d'agrumes) en finale. Robuste.

Aimé Roquesante 2016 5,25 €



Robe rose pâle tirant vers le jaune. Un nez trop discret. Une bouche assez sucrée, construite sur le gras et l'acidité, sans caractère. Tactile.

Manon 2016 | 6,20 €



Robe rose pâle orangée. Un nez vif et floral, d'agrumes, d'amande amère et de groseille. Une bouche structurée et végétale (mélisse, fenouil, anis), pointe d'ananas ponctuée d'une acidité agréable. Végétal.

M Minuty 2016 | 14,75 €



Robe rose pâle orangée. Un nez intense avec des notes de réduction (chou). Une bouche ronde et fruitée (fraise, pêche) dominée par une amertume assez agressive et une acidité en finale. Fané.

Biotope | Nicolas Idiart (bio) 2016 | (Monoprix) | 7,39 €



Deux bouteilles au nez de vernis à ongles, une bouche brûlante, sèche, sans fruits. Une bouteille à rapporter. Problème de lot.

Tous droits réservés à l'éditeur

FONTAINES À VIN



Billette | Bouquet de Provence | 15,75 € (3 l), soit 3,93 € les 75 cl

Robe rose tendre. Nez gourmand, de guimauve, de bonbon acidulé, de thym et laurier. Une bouche ronde et fruitée. Délicat.

Accord : crevettes poêlées, sashimis de coquilles Saint-Jacques, soupe d'étrilles.



Moncigale* | 13,20 € (3 l), soit 3,30 € les 75 cl

Robe rose soutenue. Nez intense floral et fruité. Bouche équilibrée. Croquant.

Accord : coquilles Saint-Jacques aux agrumes, terrine de légumes ou de poisson, coulis de pêche et amande.



Expert Club* | Petite Rosée (Intermarché) | 14,90 € (3 l), soit 3,72 € les 75 cl

Robe rose tendre. Nez intense de pêche cuite, poire, amande, orange, groseille, violette, pensée sauvage. Bouche assez fine, avec de la mâche et sapidité, notes exotiques, belle longueur. Charmeur.



Cub | Collection (Nicolas) | 29,95 € (5 l), soit 4,49 € les 75 cl

Robe saumonée. Un nez fin et floral (chèvrefeuille, acacia) et de fruits jaunes (abricot). Une bouche structurée par l'alcool, avec du volume mais un peu pâteuse et offrant peu de saveurs. Puissant.



Aimé Roquesante | 15,95 € (3 l), soit 3,98 € les 75 cl

Robe rose tendre, reflets orangés. Un nez discret avec des notes de levure, de jonquille, de bergamote et d'abricot. Suave en attaque, la suite n'offre pas de matière, ça file jusqu'à la finale abricotée. Sans prétention.



Pierre Chanau Bio | (Auchan) | 17,50 € (3 l), soit 4,37 € les 75 cl

Robe rose soutenue. Un nez oxydé, après aération, fruits frais (pêche de vigne, cerise napoléon, sirop de fraise). Une bouche surprenante, ronde et grasse puis acide, amère et finalement un peu agressive. Déstabilisant.



BiBoViNo | Château Deffends | Cuvée première 2016 | 30 € (3 l), soit 7,50 € les 75 cl

Robe rose tendre un peu tuilée. Un nez discret (herbes sèches de garrigue, anis et pêche). Une bouche chaleureuse (alcool) avec une acidité marquée. Déséquilibré.



Valestrel | 14,90 € (3 l), soit 3,72 € les 75 cl

Robe rose soutenue. Nez évolué (noix fraîche, pâte de fruit), notes boisées de vanille. Bouche contrastée par rapport au nez, de la douceur en attaque mais qui se développe vers un côté agressif avec l'alcool et les sulfites. Évolué.



Manon | 19,95 € (3 l), soit 4,98 € les 75 cl

Robe rose dorée, reflets gris. Un nez intense de gelée de coing, de fraise des bois et d'herbes aromatiques (thym, romarin). Une bouche sucrée, sans beaucoup d'autres saveurs et flaveurs. Fade.



Expert Club | Lou Roumanin (Intermarché) | 14,82 € (3 l), soit 3,70 € les 75 cl

Robe rose soutenue. Un nez discret et évolué de banane et de marmelade d'orange. Une bouche décevante, molle, pâteuse et courte. Fatigué.

** coteaux-d'aix-en-provence*

Le bio cartonne

→ **Du côté des vins bio,** les résultats sont globalement positifs. Il est notable de voir les marques de distributeurs investir ce segment. *« Le bio est très utile aux distributeurs dans le rayon vin pour servir de repère et valoriser leurs marques propres »,* argumente Frédéric Guyard du magazine *Rayon Boissons.*

Millésime 2016

→ **Nos jurés ont goûté en majorité le millésime 2016,** souvent le seul disponible dans les magasins en mars 2018 au moment de nos achats. Toutefois, la plupart des rosés en cubi n'affichent aucun millésime.

D'ailleurs, pour les rosés de Provence, l'effet millésime n'est pas très marqué sur le plan qualitatif. L'impact climatique joue sur les quantités. *« La sécheresse de 2017 a réduit les rendements de -12 % et entraîné une hausse de +26 % en moyenne sur les prix du vrac »,* affine Brice Eymard, directeur général du Conseil interprofesionnel des vins de Provence (CIVP). C'est pourquoi les consommateurs doivent s'attendre, cet été, à payer un peu plus cher et à trouver moins de cubi sous l'AOP côtes-de-provence ; les producteurs ayant décidé de privilégier la bouteille, toujours mieux valorisée. ||

MARYSE SARGIS
Ingénieur : FARID BENSAÏD



→ **Cette année, la qualité des rosés de Provence est bonne, plus d'une bouteille sur deux est notée 13/20 ou plus.**

→ **Les bouteilles bio ressortent bien et les marques de distributeurs offrent des prix plus accessibles dans cette catégorie.**

→ **Les vins en cubi sont plus économiques, mais la qualité s'avère plus hasardeuse qu'en bouteille.**

Tous droits réservés à l'éditeur

RÉPONSE A TOUT!
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 62722





Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.96-97

Note book VINS

Tchin-tchin

Apéro, déjeuner, dîner... Que ce soient les rosés, les sweets, les bulles ou les blancs, tous trouvent leur place sur votre table à condition de ne pas oublier qu'il faut boire avec modération!

© SHUTTERSTOCK

C'est rOsé!

AOC Côtes de Provence
Château Henri Bonnaud – Terre promise 2017
Cépages: 50% Grenache, 50% Syrah
Prix public départ cave: 10€
Circuit de distribution: vente directe, cavistes, CHR, export



AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
Domaine Camaissette – Camaissette 2017
Cépages: 50% Syrah, 20% Grenache, 30% Cabernet-Sauvignon
Prix public départ cave: 6,90€
Circuit de distribution: vente directe, cavistes, CHR, export, vente sur Internet



AOP Collioure
L'Abbé Rous–Cornet & Cie 2017
Cépages: Grenache noir, Syrah
Prix public départ cave: 11,40€
Circuit de distribution: cavistes, CHR, vente en ligne



AOC Côtes de Provence
Domaine Clos Cibonne cru classé – Tendance 2017
Cépages: 80% Tibouren, 20% Grenache
Prix public départ cave: 15€
Circuit de distribution: vente directe, cavistes, CHR, export, vente sur Internet



AOC Coteaux Varois-en-Provence
Domaine des Annibals – Suivez-moi jeune homme 2017
Cépages: 40% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah, 10% Rolle, 5% Ugni blanc
Prix public départ cave: 9,50€
Circuit de distribution: vente directe, cavistes, CHR



AOP Côtes du Roussillon
Les vins de Valmy – Terra Nobilis 2017
Cépages: Syrah, Grenache noir
Prix public départ cave: 9€
Vente directe, cavistes, CHR, export



IGP Côtes catalanes
Domaine Nadal Hainaut – Le rosé 2017
Cépages: Syrah, Grenache noir
Prix public départ cave: 7€ Vente directe, cavistes, CHR, export



Tous droits réservés à l'éditeur

REPONSE A TOUT!
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 62722

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.96-97

Bulles, sweet ou blanc, à vous de choisir!

De Chanceny - Crémant de Loire blanc brut
Élaboré selon la méthode traditionnelle.
Cépages: Chenin blanc, Chardonnay et Cabernet franc.
À l'œil: jaune pâle.
Au nez: notes florales et fruitées.
En bouche: élégance, fraîcheur et belle complexité. Bel équilibre aux notes de fruits du verger (pêche et poire). Attaque vive avec une finale tout en subtilité.
Prix: 9,40 €
wwww.robertetmarcel.com



GH Mumm Champagne brut Le Rosé
Cépage : assemblage de Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
A l'oeil: robe saumonée
Au nez: belle fraîcheur avec des notes de fruits rouges
En bouche : belle rondeur et intensité aromatique mariée à la fraîcheur, avec en suspens des notes de pamplemousse rose et une dominante cerise et groseille.
Prix: 35,50 €.
En GMS et barpremimum.com



So sweeeeet

Château de Myrat 2009 Sauternes grand cru classé en 1855
élevage: en barrique 22 mois sur 30% de barriques neuves.
Cépages: 88% Sémillon, 8% Sauvignon et 4% Muscadelle.
À l'œil: sa robe est jaune soleil.
Au nez: épicé et floral sur des notes de safran.
Alcool: 14% vol
Sucres résiduels: 152 g/l
Prix: 30 €
www.chateaudemyrat.fr.
Tél.: 05 56 27 09 06



Château de Rolland Sauternes
Terroir de Barsac situé sur la rive gauche de la Garonne.
Cépage: Muscadelle.
À l'œil: sa robe est or brillant.
Au nez: riche en arômes. Notes explosives de fruits confits, d'abricots et de truffe. Légèrement miellé.
En bouche: ample, velouté et soyeux avec une belle complexité et une belle longueur.
Prix: 26 €.
En vente chez Nicolas et www.chateauderolland.com



Château de Rouquette Loupiac 2010
Cépages: 70% sémillon, 30% sauvignon
Vendanges manuelles par tries successives avec un minimum de 70% de botrytis
À l'œil: jaune d'or paille
Au nez: forte concentration de parfums aux notes vanillées confites et épicées.
En bouche: une belle tension de l'attaque à la finale. Riche, gourmande, avec un bel équilibre entre sucre et acidité avec une fin aux notes de figues.
Prix: 10 € prix départ cave.
Disponible: Système U



Passez au blanc

AOC Grignan-Les-Adhémar
Domaine de Montine–Gourmandise blanc 2017
Cépages: Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc
Prix public départ cave: 8 €
Circuit de distribution: vente directe, caviste, CHR



AOC Vacqueyras
La Brunely – Vacqueyras blanc 2016
Cépages: 45% Marsanne blanche, 25% Roussanne, 15% Grenache blanc, 15% Viognier
Prix public départ cave: 13 €
Circuit de distribution: vente directe, caviste, export.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : MAI 18
Page de l'article : p.10-11
Journaliste : DANIEL BICARD

LES ENSEIGNES

919 Le nombre de centres commerciaux recensés par LSA Expert*...

* LSA Expert comptabilise comme entité « centre commercial », tout ensemble déclaré comme tel par son gestionnaire, à condition qu'il fasse au moins 5 000 m² et constitue un tout clos et couvert, ou cohérent en matière de parc commercial ouvert.

... pour une surface totale GLA de **21 461 309 m²**

dont **13 624 758 m²** de commerce organisé en réseaux (hors magasins indépendants/pharmacies) se répartissant comme suit

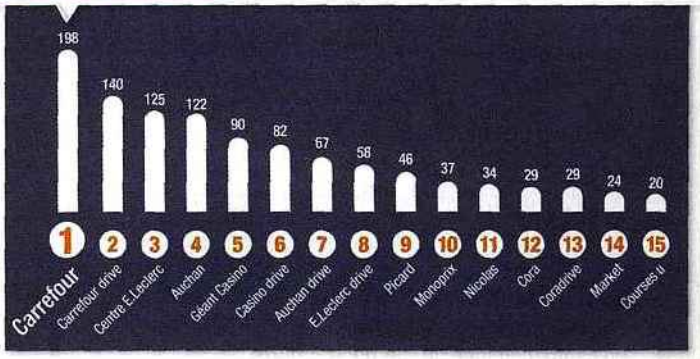


- **45 %** Alimentaires (6 044 267 m²)
- **32 %** Équipement de la personne (4 405 395 m²)
- **16 %** Équipement de la maison (2 229 310 m²)
- **7 %** Enseignes de services (restauration, téléphonie, soins...)

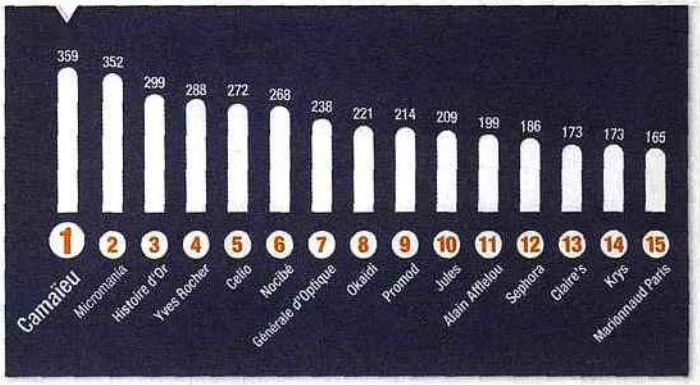
Le top 15 des enseignes présentes en centres commerciaux

Enseignes alimentaires

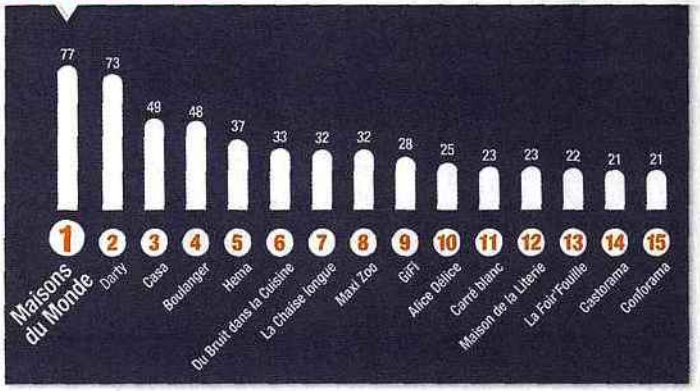
En nombre de points de vente



Équipement de la personne



Équipement de la maison



Le top 20 des centres

Classement des 20 premiers centres commerciaux de France par surface GLA

		Surface GLA (m2)	Nombre de boutiques
1	Belle Épine	141 000	220
2	Les Quatre Temps*	139 400	226
3	La Part-Dieu	132 000	233
4	Carré Sénart	130 000	203
5	Créteil Soleil	125 500	221
6	Parly 2	123 000	204
7	Marseille Grand Littoral	119 114	190
8	Rosny	111 600	178
9	Mondeville 2	107 977	100
10	Vélizy 2	106 300	161
11	Val d'Europe	106 000	190
12	O'Parinor	90 500	210
13	Evry 2	89 820	225
14	Forum des Halles	89 200	150
15	Qwartz	87 000	165
16	Cité Europe	86 200	142
17	Sqy Ouest	85 000	150
18	Aéroville	83 300	200
19	Ametzondo Shopping	76 000	98
20	Domus	75 000	59

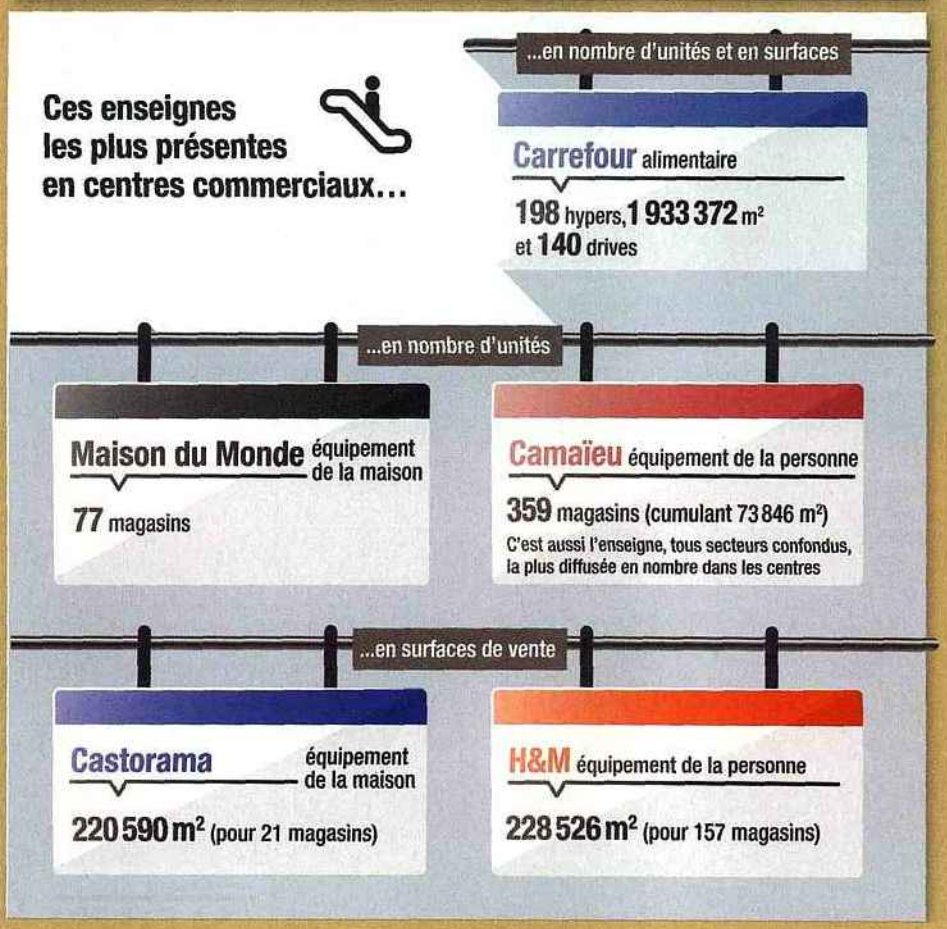
* Si l'on additionne aux Quatre Temps les surfaces voisines du Cnit la Défense (du même propriétaire Unibail-Rodamco), soit 25 800 m² pour 30 boutiques (créé en janvier 1989), l'ensemble se hisse alors en première place de ce classement, devant Belle Épine. Les Quatre Temps/ Cnit la Défense totalisent 165 200 m² pour 256 magasins.

Tous droits réservés à l'éditeur

Grâce aux chiffres exclusifs de LSA Expert, nous avons établi un « hit-parade » totalement inédit des centres commerciaux. Des classements ont déjà été publiés sur leur taille et le rang des foncières qui les contrôlent. Nous les avons recalculés sur la base de données de plus de 900 centres – soit 21,5 millions de mètres carrés – suivis par nos services et régulièrement actualisées. De même, nous avons dressé une carte de France de la densité départementale en centres commerciaux (en mètres carrés pour 1 000 habitants) qui fait ressortir des départements « champions » (les Yvelines ou la Seine-et-Marne), et des « lanternes rouges » (le Gers, le Jura, la Haute-Saône) jusqu'ici peu identifiés. Nul n'était capable à ce jour de quantifier le nombre de places de parking attachées aux centres, de l'aveu même des professionnels du secteur. LSA Expert l'estime à 1,2 million. Mais l'enseignement le plus marquant de cette étude est d'avoir établi une sorte de « taux de duplication » des centres commerciaux en comptabilisant les enseignes qui y sont statistiquement les plus représentées ! Ce qui permet deux lectures opposées, aussi exclusives l'une que l'autre. On peut en effet y voir une prime du mérite aux enseignes les plus élues des centres : Carrefour, Camaïeu, H&M, Maisons du Monde. Mais la vision « en creux » de ce hit-parade est, aussi, de chiffrer enfin cette remarque si souvent entendue de la part de nos chers clients, eux-mêmes vedettes de ce numéro de LSA : « on trouve toujours les mêmes enseignes dans les centres commerciaux ». ■

DANIEL BICARD





DONNÉES EXCLUSIVES
LSA EXPERT
Retrouvez toutes les données de la distribution sur http://expert.lsa-conso.fr
Chiffres à fin mars 2018

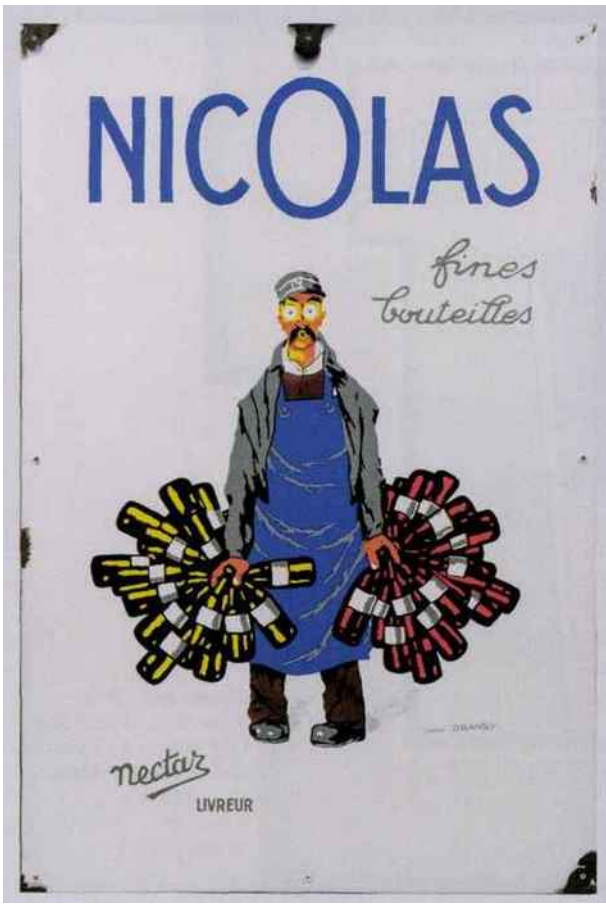
Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094





Date : 08 JUIN 18
Page de l'article : p.156



MONSIEUR NICOLAS

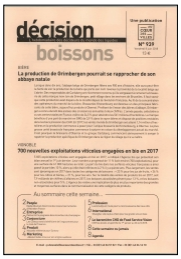
Les magasins Nicolas font partie de la vie des Français depuis bien longtemps. En effet, la société créée voilà près de deux cents ans, en 1822, rue Sainte-Anne à Paris, par Louis Nicolas. Son credo ? La vente de vins aux particuliers. La réussite est rapide et durable, les magasins se multipliant au fil des décennies. Si l'entreprise, appartenant aujourd'hui au groupe Castel, fut l'une des premières à ouvrir un site en ligne, elle fut également pionnière dans la publicité au début du XX[e] siècle, tant au cinéma que sur les murs des villes, comme en témoigne cette plaque émaillée illustrée du mythique livreur Nectar. Ce personnage, également appelé «monsieur Nicolas», est devenu l'une des icônes de l'histoire de la publicité. Il est né en 1922, sous la plume du peintre et caricaturiste suisse Dransy, alias Jules Isnard, et a été de nombreuses fois rajeuni, afin de participer à de nouvelles campagnes de promotion. La dernière en 2012, dans une version très stylisée, fêtait les 190 ans de la maison. Ce moustachu à l'attitude nonchalante, croulant sous le poids des bouteilles aux yeux exorbités, est inspiré d'un livreur ayant véritablement existé, nommé Le Paven. ■

Nicolas, *Fines bouteilles*, plaque émaillée plate à rebords, d'après Dransy (1883-1945), vers 1923, Ferro-Émail, 97 x 146 cm.
Estimation : 25 000/30 000 €

SAMEDI 16 JUIN, NANTES. SALORGES ENCHÈRES OVV.

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 08 JUIN 18
Page de l'article : p.2-3

Nicolas accélère sur le recyclage

Le caviste Nicolas a annoncé lors de la semaine européenne du recyclage qui s'est déroulée du 30 mai au 5 juin qu'il avait collecté et organisé en 2017 le recyclage de 350 tonnes de cartons et 23,7 tonnes de verre. L'enseigne, qui compte 510 boutiques en France, souligne également qu'il collecte depuis fin 2013 les bouchons de liège qui sont revendus comme isolant dans le bâtiment. Les montants récoltés sont ensuite adressés à la fédération française du liège.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.topcom.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas raconte les pères du Whisky avec Australie

Pour sa Foire aux Whiskies annuelle qui a débuté ce 13 juin, le caviste Nicolas déploie avec son agence Australie un dispositif consacré à ce spiritueux. A travers un dispositif digital (canvas, carrousel Facebook, messenger et posts Instagram), l'enseigne fait découvrir aux internautes 6 grandes références de whisky à travers l'histoire du père fondateur ou du « master distiller » de la distillerie. Cette campagne met également en avant un produit, vendue uniquement chez Nicolas : le Macallan Gold. Le dispositif, pensé en mobile first, renvoie vers le store locator Nicolas, afin que l'utilisateur puisse trouver le magasin Nicolas le plus proche dans un objectif de drive to store. L'objectif de tout cela est clair : enrichir la culture whisky de sa clientèle, certes. Mais surtout déclencher l'achat à l'occasion de la fête des pères dimanche 17 juin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141



Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...,
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX



FREE P. 48
LE QUITTE OU DOUBLE DE SA NOUVELLE BOX

ROISSY-ORLY
UNE CASH-MACHINE INSOUPÇONNÉE P. 44

Capital

4,90 € N° 322 JUILLET 2018 LE PLAISIR DE COMPRENDRE L'ÉCONOMIE



POURQUOI, COMMENT, COMBIEN...

RENÉGOCIEZ TOUS VOS CONTRATS ! P. 98

LE BUSINESS TRÈS SECRET DES P. 56
PHARMACIES

P. 22 PALMARÈS EXCLUSIF
LES 100 FRANÇAIS LES PLUS RICHES
ET ILS PEUVENT DIRE MERCI À MACRON



LES PRIMES DÉLIRANTES DES AGENTS RATP P. 88

BEL : 5,50 € - CH : 8 CHF - CAN : 9.75 CAD - D : 6.50 € - ESP : 5,50 € - GR : 5,50 € - ITA : 5,50 € - LUX : 5,50 € - PORT. CONT. : 5,50 € - DOM : Avion : 6,90 € - GUYANE : 7.5 € - MAY : 9 € - Maroc : 55 DH - Tunisie : 6.50 TND - Zone CFA Avion : 6 000 XAF - Zone CFP Avion : 1 600 XPF Bateau : 700 XPF

PM PRISMA MEDIA
M 04134 - 322 - F: 4,90 € - RD

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...,
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX

PAR BRUNO DECLAIRIEUX

LE FAIT DU MOIS

PALMARÈS EXCLUSIF

LES 100 FRANÇAIS LES PLUS RICHES

(ET DOIVENT-ILS DIRE MERCI À MACRON ?)

Avec un total de 431 milliards d'euros cette année, jamais les plus grandes fortunes françaises n'ont amassé autant d'argent.

Les arbres ne montent pas jusqu'au ciel, dit l'adage. La célèbre formule ne s'applique guère aux familles françaises les plus riches. L'an dernier, leur fortune professionnelle avait atteint un sommet depuis le lancement de ce palmarès dans Capital en 2013, avec un pactole cumulé de près de 375 milliards d'euros. Eh bien, le record est encore battu cette année, avec un montant de 431 milliards. Soit une hausse d'environ 15%. Et il ne s'agit que d'une moyenne. Pour certaines familles, les hausses dépassent les 50%, comme pour celles de François Pinault (Kering) ou de Bernard Arnault (LVMH), l'homme désormais le plus riche de France, avec un vertigineux gain de 19 milliards d'euros en un an ! Bien sûr, il faut rappeler que cela provient de la valorisation de leur entreprise à un moment précis. Tant que rien n'est vendu, cette fortune n'est pas liquide. Mais tout de même, ces exceptionnelles flambées pourront faire grincer, le patrimoine des Français ne progressant pas aussi vite, loin s'en faut.

Cette belle santé – seules quatorze familles ont vu leur patrimoine baisser, notamment celles des tycoons des télécoms – est bien sûr le reflet d'une meilleure conjoncture et d'une Bourse à un niveau record depuis dix ans, mais pas seulement. Comme le note l'économiste Benoît Boussemart, qui a réalisé ce palmarès pour Capital, «les marchés financiers ont progressé moins rapidement que les fortunes de nos entrepreneurs privés, et certains parmi ces derniers ne sont pas cotés». Bref, comme disent les spécialistes financiers, les actionnaires familiaux surperforment. Gèrent-ils mieux que des dirigeants-managers ? «En tout cas, leurs décisions sont moins exposées à la pression d'investisseurs extérieurs, dont les intérêts ne sont pas forcément ceux de l'entreprise.» Ce capitalisme familial solide, pour reprendre la formule du Premier ministre, Edouard Philippe, aux récentes obsèques de Serge Dassault, profite aussi d'un environnement plus pro-business depuis l'élection d'Emmanuel Macron (page 29). Plus de croissance, plus de bénéfices et, au final, normalement, plus d'emplois. Cette belle équation serait satisfaisante si le palmarès parvenait à se renouveler davantage. Hélas, ce sont toujours les mêmes grands acteurs du luxe, de la distribution et de l'agroalimentaire qui dominent. Notre économie peine ainsi à générer de nouveaux groupes de taille significative. Ainsi, parmi les nouveaux cadors de la tech, un seul figure dans ce palmarès : Octave Klaba (OVH), le champion nordiste des data centers. A quand le changement ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX



Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX

PALMARÈS EXCLUSIF

LES 100 FRANÇAIS LES PLUS RICHES

Rang	Famille de...	Société	Fortune[1]	Evolution[2] 2017-2018	Commentaire
1.	BERNARD ARNAULT	LVMH	56,99 milliards d'euros	+50,5%	Grâce à une habile opération financière l'an dernier, il a accru sa mainmise sur le groupe de luxe, dont la santé est plus que florissante.
2.	MULLIEZ	Groupe Mulliez	45,50 milliards d'euros	+12,1%	Au sein de la vaste famille Mulliez, qui contrôle des dizaines d'enseignes (Auchan...), Gérard, son patriarche, pèse à lui seul 4,22 Mds d'euros.
3.	FRANÇOISE BETTENCOURT-MEYERS	L'Oréal	36,12 milliards d'euros	+4%	En septembre 2017, l'héritière du fondateur de L'Oréal, Liliane Bettencourt, est décédée. Sa fille dirigeait déjà la holding familiale de contrôle.
4.	AXEL DUMAS	Hermès	33,78 milliards d'euros	+14,3%	Résultats record l'an dernier pour le sellier. A la satisfaction des familles héritières (le gérant en fait partie), qui se sont renforcées au capital.
5.	FRANÇOIS PINAULT	Kering	21,44 milliards d'euros	+73,6%	Comme lors de notre palmarès 2017, la famille de F. Pinault profite de la flambée du cours de Bourse de son groupe de luxe (Gucci...).
6.	DASSAULT	Groupe Dassault	20,41 milliards d'euros	+32,8%	Aéronautique, informatique, presse, vignobles, maison de vente aux enchères... Décédé en mai, Serge Dassault laisse un empire très diversifié.
7.	ALAIN ET GÉRARD WERTHEIMER	Chanel	10,56 milliards d'euros	-14,7%	Notre évaluation de la fortune des petits-fils du cofondateur de la maison de luxe a été réalisée à partir des derniers comptes publiés (2016).
8.	PIERRE CASTEL	Groupe Castel	7,73 milliards d'euros	+6%	En 2019, le numéro 3 mondial du vin (Baron de Lestac, Caves Nicolas...) fêtera les 70 ans de sa création par Pierre Castel et sa famille.
9.	MARGARITA LOUIS-DREYFUS	Louis Dreyfus	7,72 milliards d'euros	+4,6%	La veuve de R. Louis-Dreyfus gère l'héritage de son mari dans ce groupe de négoce, via une fondation. Sa participation : 79,6% en 2017.
10.	EMMANUEL BESNIER	Lactalis	7,60 milliards d'euros	+0,9%	L'affaire du lait infantile contaminé en janvier dernier aura-t-elle un impact cette année sur les comptes de ce géant des produits laitiers?
11.	VINCENT BOLLORÉ	Bolloré	7,34 milliards d'euros	+19,7%	En faisant racheter Havas par Vivendi, deux sociétés contrôlées par ses soins, il a habilement fait remonter du cash dans ses holdings.
12.	ANNE ET HENRI BEAUFOUR	Ipsen	5,84 milliards d'euros	+72,3%	Excellents résultats financiers, hausse du cours de Bourse. Les propriétaires peuvent se féliciter des performances de ce labo pharmaceutique.
13.	XAVIER NIEL	Iliad	5,66 milliards d'euros	-16,1%	Ce calcul arrêté à fin avril ne tient pas compte de la chute du cours d'Iliad (maison mère de Free) en mai, due à des résultats décevants.
14.	MARIE-CHRISTINE COISNE-ROQUETTE	Sonepar	5,64 milliards d'euros	+0,9%	Les familles Coisne et Lambert détenant ce distributeur de matériel électrique contestent notre évaluation et ne voulaient pas apparaître.
14.	PATRICK DRAHI	Altice	5,64 milliards d'euros	-62,7%	Coté aux Pays-Bas, Altice (SFR...) a chuté, à cause entre autres de son endettement. D'où la dégringolade du patrimoine de Patrick Drahi.
16.	GUERLAIN	Christian Dior	5,60 milliards d'euros	+48,1%	Les héritiers du parfumeur qui ont cédé en 1994 leurs parts contre des titres Dior profitent de la hausse des actions de la grande maison de luxe.
17.	JEAN-CHARLES ET JEAN-FRANÇOIS DECAUX	JCDecaux	5,17 milliards d'euros	+1,2%	En 2017, le leader mondial du mobilier urbain a connu un exercice en demi-teinte. D'où une faible évolution du patrimoine de la famille.
18.	ALAIN MÉRIEUX	BioMérieux	4,81 milliards d'euros	+29,6%	Résultats historiques l'an dernier (+32,6%) pour le spécialiste mondial de la microbiologie. La famille qui le dirige ne peut que s'en féliciter.

(1) Ces montants indiquent le patrimoine professionnel des familles propriétaires, parfois nombreuses, et non celui de la personne citée (fondateur, P-DG ou dirigeant emblématique quand il y en a un). **(2)** Cette évolution tient parfois compte de fortunes de l'an dernier ajustées rétroactivement.

LA MÉTHODE DE NOTRE ENQUÊTE

Ce classement réalisé par l'économiste Benoît Boussemart se base sur les parts détenues par les propriétaires, en tenant compte de leur endettement. Ce travail a été réalisé à partir des documents financiers publiés par les groupes. Faute de données, certains noms, cités ailleurs, n'apparaissent pas ici. Pour les sociétés cotées, l'évaluation a été faite avec la moyenne des cours de Bourse du dernier jour du mois, de janvier à avril 2018. Pour les non-cotées, les ratios en vigueur dans leur secteur ont été repris.

PHOTOS: MOUSSE/ABACA ; ERIC DESSONS/JDD/SIPA

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...,
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX

Rang	Famille de...	Société	Fortune (1)	Evolution (2) 2017-2018	Commentaire
19.	JACQUES SAADÉ	CMA CGM	4,67 milliards d'euros	+21,6%	L'an dernier, Rodolphe Saadé a remplacé son père, Jacques, à la tête du géant du transport maritime que ce dernier avait créé en 1978.
20.	ALEXANDRE RICARD	Pernod Ricard	4,43 milliards d'euros	+24,8%	Il s'agit de la fortune globale de la famille Ricard, dont fait partie le jeune P-DG (46 ans). Fin avril, elle possédait 14,2% du capital.
21.	PIERRE BELLON	Sodexo	4,26 milliards d'euros	-5,8%	Notre calcul concerne tous les Bellon dans la holding familiale. La branche du fondateur, Pierre, évalue sa part à 3,2 milliards d'euros.
22.	MARTIN BOUYGUES	Bouygues	3,43 milliards d'euros	+31,4%	Avec son frère Olivier, il a renforcé son contrôle sur le géant du BTP (21%) via la holding SCDM. De plus, le cours de l'action a bien grimpé.
23.	GINETTE MOULIN	Galeries Lafayette	3,39 milliards d'euros	+6,9%	Le calcul du patrimoine de la petite-fille du fondateur a été fait à partir des comptes des Galeries et d'un rachat de titres dans la holding.
23.	ROBERT PEUGEOT	Peugeot	3,39 milliards d'euros	+7,6%	Evaluation à partir de la holding familiale qui contrôle la FFP, une société financière aux actifs variés et dont Robert est le président.
25.	CHRISTIAN ET OLIVIER COURTIN-CLARINS	Clarins	3,34 milliards d'euros	+11%	Comme les années précédentes, la famille à la tête de ce groupe de cosmétiques conteste notre calcul et sa présence dans notre palmarès.
26.	FRANÇOIS HÉRIARD-DUBREUIL	Rémy Cointreau	3,28 milliards d'euros	+29,1%	Belle progression du cours de Bourse de ce célèbre groupe de spiritueux, qui explique l'évolution positive de la fortune de la famille.
27.	LESCURE	Groupe Seb	3,19 milliards d'euros	+24,1%	Profits en hausse de 39% l'an dernier pour le spécialiste du petit électroménager. La famille historique (40,8% du capital) peut s'en réjouir.
28.	MARC LADREIT DE LACHARRIÈRE	Fimalac	3 milliards d'euros	+18,6%	Ce calcul a été réalisé avant la vente des 20% de l'agence de notation Fitch, qu'il possédait encore. Le montant ici est donc sous-évalué.
29.	GILLES MARTIN	Eurofins Scientific	2,99 milliards d'euros	+12,4%	La société de bioanalyse qu'il détient avec son frère ne cesse de grandir par croissance externe (un réseau de 400 laboratoires dans 44 pays).
30.	NICOLAS PUECH	Hermès	2,90 milliards d'euros	+12,4%	Ce membre de la famille Hermès, qui ne fait pas partie de la holding de contrôle, bénéficie aussi logiquement de la très bonne santé du sellier.
31.	ÉDOUARD ROQUETTE	Roquette Frères	2,81 milliards d'euros	+20,1%	Forte hausse des fonds propres en 2016 (derniers comptes connus) chez le spécialiste mondial de la transformation de l'amidon.
32.	JACQUES BOURIEZ	Louis Delhaize	2,75 milliards d'euros	+12,7%	Parti à la retraite cette année, J. Bouriez a été remplacé à la tête du distributeur (Cora...), par l'ex-DG de Sodexo, non membre de la famille.
33.	LAURENT BURELLE	Plastic Omnium	2,74 milliards d'euros	+19,7%	L'équipementier automobile, qu'il préside et que sa famille contrôle, est en grande forme. Il vise les 10 milliards d'euros de CA en 2021.
34.	ANTOINE FIÉVET	Groupe Bel	2,54 milliards d'euros	-6,3%	Baisse des résultats en 2017 pour le célèbre fabricant de fromages (La Vache qui rit, Bel...). La valeur du patrimoine familial s'en ressent.
35.	PAUL-GEORGES DESPATURE	Somfy, Damartex	2,51 milliards d'euros	+3,3%	L'essentiel de la fortune (2,29 milliards d'euros) de cette famille qui a créé Damart en 1953 est issu des 72% possédés chez l'industriel Somfy.
36.	PIERRE OMIDYAR	eBay	2,49 milliards d'euros	+18%	Certes, le fondateur du site de vente eBay vit aux Etats-Unis depuis son enfance. Mais il est né en France. D'où sa présence dans notre liste.
37.	BENJAMIN DE ROTHSCHILD	Edmond de Rothschild	2,46 milliards d'euros	+23%	La banque franco-suisse qu'il contrôle avec sa femme a réalisé un bon exercice 2017. Il a aussi des hôtels et des vignes non valorisés ici.
38.	WENDEL	Wendel	2,39 milliards d'euros	+17,2%	Ce fonds d'investissement est détenu à 37,6% par 1150 actionnaires familiaux et a une dizaine de participations (Bureau Veritas, Mecatherm...).
39.	BRIS ROCHER	Groupe Rocher	2,30 milliards d'euros	+11,7%	Comme en 2017, le calcul du patrimoine de la famille contrôlant ce groupe de cosmétiques a été fait à partir d'une augmentation de capital.
40.	PHILIPPE FORIEL-DESTEZET	Adecco	1,96 milliard d'euros	+21,7%	L'ancien patron d'Adecco, qui détient encore 4,3% de ce groupe suisse de travail temporaire, profite des bonnes performances de ce dernier.



FRANÇOISE BETTENCOURT-MEYERS
La holding familiale Téthys, qu'elle dirige (et qui contrôle un tiers de L'Oréal), a créé il y a deux ans un fonds d'investissement. Ses premières participations se sont orientées vers la santé (Elsan, Sebia, Provepharm) et l'éducation (Galileo Global Education).



EMMANUEL BESNIER
Lactalis, le géant mondial du lait, qu'il contrôle avec sa famille, ne publie pas ses résultats, de peur officiellement de donner trop d'informations à la concurrence. A la suite du scandale du lait infantile contaminé, il s'est résolu, en février dernier, à déposer une petite partie de ses comptes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX



CHARLES EDELSTENNE
Après le décès de Serge Dassault, c'est à ce fidèle du groupe qu'a été confiée la délicate succession de l'avionneur. Entré dans la maison il y a près de soixante ans, il a fait fortune en étant à l'origine de la création de l'éditeur de logiciels de conception 3D Dassault Systèmes en 1981.



BRUNO BICH
Agé de 72 ans cette année, le fils du fondateur du célèbre fabricant de stylo bille vient de partir à la retraite. Comme prévu, c'est son fils aîné, Gonzalve, dans le groupe depuis déjà quinze ans, qui lui succède.

Rang	Famille de...	Société	Fortune (1)	Evolution (2) 2017-2018	Commentaire
41.	ÉDOUARD CARMIGNAC	Carmignac Gestion	1,95 milliard d'euros	+16,1%	Cette société de gestion d'actifs fondée en 1989 est détenue majoritairement par son P-DG, qui estime sa fortune à 1,5 milliard d'euros.
42.	PHILIPPE D'ORNANO	Sisley	1,93 milliard d'euros	+25,3%	Cette marque de cosmétiques ne publie pas ses comptes. Comme l'an dernier, notre calcul s'est fait à partir d'opérations réalisées sur le capital.
43.	BRUNO BICH	Bic	1,81 milliard d'euros	-25,5%	A 39 ans, Gonzalve Bich vient de succéder à son père à la tête du célèbre fabricant. La famille refuse tous calcul et parution de son patrimoine.
44.	RADAT ET LAMOURE	Groupe Atlantic	1,77 milliard d'euros	+14,2%	Paul Radat, l'un des cofondateurs de ce grand fabricant de systèmes de chauffage (Sauter, Thermor...), est décédé l'an dernier à 90 ans.
45.	NORBERT DENTRESSANGLE	Dentressangle Initiatives	1,74 milliard d'euros	+1,2%	Après avoir vendu sa société de transports, il a créé une holding d'investissement et évalue son patrimoine professionnel à 2,05 milliards d'euros.
45.	JEAN-PIERRE SAVARE	Oberthur Fiduciaire	1,74 milliard d'euros	+1,2%	Cette société d'impression de haute sécurité et la holding familiale qui la contrôle vont bientôt fusionner. Evaluation à partir des comptes 2016.
47.	FRANÇOIS FEUILLET	Trigano	1,69 milliard d'euros	+70,7%	Dix-sept places de gagnées en un an pour le propriétaire de cette société de camping-cars dont les résultats financiers battent des records.
48.	CHARLES EDELSTENNE	Dassault Systèmes	1,64 milliard d'euros	+34,4%	Membre fondateur de cet éditeur de logiciels très profitable, il en préside toujours le conseil d'administration et détient aussi 6% du capital.
49.	MOHED ALTRAD	Groupe Altrad	1,61 milliard d'euros	+9,5%	Le fondateur de ce groupe de matériels de BTP a publié des comptes consolidés l'an dernier, sur lesquels repose l'évaluation de sa fortune.
49.	MARTINE PRIMAT	Schlumberger	1,61 milliard d'euros	-31,8%	La famille héritière de Schlumberger, qui conserve encore des parts dans cette société parapétrolière, ne commente pas l'évaluation.
51.	JÉRÔME SEYDOUX	Groupe Pathé	1,54 milliard d'euros	+6,9%	Ce calcul a été réalisé avec les comptes 2016 de cette société de cinéma. Son propriétaire est aussi actionnaire de l'Olympique lyonnais.
52.	JEAN-PIERRE CAYARD	La Martiniquaise	1,53 milliard d'euros	+1,3%	Notre calcul se base sur les comptes 2016 de la Cofepp, la maison mère contrôlant ce groupe de spiritueux (Label 5, Porto Cruz, Poliakov...).
53.	CLÉMENT FAYAT	Fayat	1,52 milliard d'euros	+6,3%	Belle santé pour ce groupe de BTP bordelais qu'il a créé en 1957 et que son fils dirige. La famille possède aussi des vignes dans la région.
54.	ALAIN TARAVELLA	Altarea Cogedim	1,50 milliard d'euros	+35,1%	Commerces, logements, bureaux : le promoteur multicarte a vu ses profits s'envoler de 33,5% en 2017. Le patrimoine de son fondateur suit.
55.	JEAN MANE	Mane	1,49 milliard d'euros	+19,2%	Comme chaque année, la famille à la tête de ce fabricant d'arômes et de parfums ne fait aucun commentaire mais souhaite ne pas apparaître.
56.	MARIE-JEANNE MEYER	Louis Dreyfus	1,45 milliard d'euros	+11,5%	Cette sœur de Robert Louis-Dreyfus conservait l'an dernier 5,61% du groupe de négoce. Elle préside aussi un fonds d'investissement familial.
57.	DAUPHIN	Trafigura	1,43 milliard d'euros	+11,6%	La famille indique uniquement être sous les 20% du capital de cette société de négoce. Notre calcul se base donc sur un taux un peu inférieur.
58.	JACQUES-ANTOINE GRANJON	Vente-privee.com	1,31 milliard d'euros	+12,9%	Progression similaire à celle de l'an dernier pour le fondateur de ce géant de l'e-commerce. Evaluation avec les comptes de la holding Orefi.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...,
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX

Rang	Famille de...	Société	Fortune[1]	Evolution[2] 2017-2018	Commentaire
59.	LUCIEN LESAFFRE	Lesaffre	1,30 milliard d'euros	+36,8%	Ce leader mondial de la levure est resté un groupe indépendant. La nombreuse famille dont est issu le président conteste notre chiffre.
60.	LOUIS LE DUFF	Groupe Le Duff	1,29 milliard d'euros	+8,4%	Peu d'informations financières disponibles pour évaluer avec exactitude la valeur du patrimoine du fondateur de cet empire de la restauration.
61.	JACQUES MERCERON-VICAT	Groupe Vicat	1,25 milliard d'euros	+5,9%	Hausse du CA (+6,4%) mais baisse de l'Ebitda (-3,4%) en 2017 pour ce groupe cimentier resté familial dont il est le président d'honneur.
62.	DUVAL	Eramet	1,24 milliard d'euros	+130%	Des comptes redressés, un cours de l'action qui flambe. Ce groupe minier va mieux. Satisfaisant pour la famille, qui détient 36,9% du capital.
63.	GÉRARD DÉPREZ	Loxam	1,18 milliard d'euros	+13,5%	Le principal actionnaire de ce loueur de matériels pour le BTP ne confirme pas notre évaluation et ne souhaite pas apparaître ici.
63.	MONIQUE ROOSMALE NEPVEU	Louis Dreyfus	1,18 milliard d'euros	+8,3%	Le montant indiqué ici pour cette autre sœur de R. Louis-Dreyfus ne concerne que les parts qu'elle possède dans le groupe de négoce.
65.	ÉLISABETH BADINTER	Publicis Groupe	1,16 milliard d'euros	-7,9%	Ces derniers mois, le cours de Bourse du groupe publicitaire a été chahuté. La valeur des parts de la fille du fondateur s'en ressent.
65.	OCTAVE KLABA	OVH	1,16 milliard d'euros	+19,6%	Une augmentation de capital en 2017 a permis de réaliser l'évaluation du patrimoine de sa famille, qui contrôle cet hébergeur de sites Web.
67.	YVES GUILLEMOT	Ubisoft Entertain.	1,15 milliard d'euros	+130%	Non seulement la famille à la tête de cet éditeur de jeux vidéo a pu repousser le raid de Vivendi, mais elle a accru ses parts et le titre a grimpé.
67.	SÉBASTIEN PICCIOTTO	Orfim	1,15 milliard d'euros	+38,6%	Via sa holding Orfim, cet homme d'affaires détient des parts dans plusieurs sociétés, dont 5,26% du groupe Bolloré, dont il est un proche.
69.	BRUNO ROUSSET	Groupe April	1,14 milliard d'euros	+28,1%	Le créateur de cet assureur lyonnais estime son patrimoine professionnel à 697 millions d'euros. Mais il a aussi d'autres participations incluses ici.
70.	ROTHSCHILD	Rothschild & Co	1,11 milliard d'euros	+13,3%	Il s'agit ici de la branche parisienne de la famille (David, Eric...) à la tête de la banque d'affaires et qui a aussi des parts dans le Château Lafite.
71.	JEAN-CHARLES NAOURI	Groupe Casino	1,10 milliard d'euros	-12,7%	Malgré des résultats encourageants l'an dernier, le cours de Bourse du groupe de distribution est à la peine. D'où une fortune en baisse.
72.	BERNARD FRAISSE	Fareva	1,06 milliard d'euros	+16,5%	Son groupe ardéchois est un gros sous-traitant de produits ménagers, pharmaceutiques et cosmétiques (1,3 milliard d'euros de CA en 2016).
73.	PIERRE-ÉTIENNE BINDSCHEDLER	Soprema	1,04 milliard d'euros	+36,8%	Cette entreprise alsacienne spécialisée dans l'étanchéité et l'isolation des bâtiments fête ses 110 ans. A sa tête, l'arrière-petit-fils du fondateur.
74.	DOMINIQUE DESSEIGNE	Groupe Barrière	1,01 milliard d'euros	+5,2%	Son groupe, qui réalise 1,2 milliard de CA, gère 34 casinos, 18 hôtels et plus de 120 restaurants et bars, dont le célèbre Fouquet's à Paris.
75.	DIDIER DECONINCK	Tarkett	0,97 milliard d'euros	-24,8%	Spécialisée dans les revêtements des sols et des surfaces de sport, la société a été pénalisée par une amende pour entente avec des concurrents.
76.	ÉRIC DUVAL	Groupe Duval	0,96 milliard d'euros	+3,2%	Le propriétaire de ce groupe aux activités immobilières très diversifiées conteste chaque année à la fois notre calcul et sa publication.
77.	CHRISTIAN ROLLOY	Promogim	0,95 milliard d'euros	+6,7%	Spécialisée dans l'immobilier résidentiel, cette société a été évaluée sur la base de ses fonds propres, ses résultats et l'activité de ses filiales.
78.	GEORGES GASPARD	Lyreco	0,93 milliard d'euros	+3,3%	Avec plus de 2 milliards d'euros de CA, cette société familiale créée en 1926 est devenue un leader européen des fournitures de bureau.
78.	DENIS LAMBERT	LDC	0,93 milliard d'euros	+182%	L'an dernier, le P-DG et sa famille possédaient 41,3% du capital de ce groupe d'agroalimentaire, dont le cours de Bourse a bien grimpé.
78.	PHILIPPE LOUIS-DREYFUS	L. Dreyfus Armateurs	0,93 milliard d'euros	-11,4%	Ce calcul agrège à la fois la valeur de ses parts dans la maison de négoce et celle de l'ancienne branche maritime du groupe qu'il contrôle.



ÉLISABETH BADINTER
La philosophe féministe, héritière du fondateur de Publicis – elle possède 7,2% du capital du groupe de communication –, serait sans doute fâchée de voir la si faible proportion de femmes parmi les personnalités de ce palmarès. Onze sur cent seulement.



YVES GUILLEMOT
Entrée remarquée de la famille fondatrice du célèbre éditeur de jeux vidéo Ubisoft dans notre top 100. Elle a réussi à repousser les assauts au capital menés depuis fin 2015 par Vincent Bolloré (Vivendi).

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.1,22,23,24,...
Journaliste : BRUNO DECLAIRIEUX



P. BERNARD/Q.SALINIER/BESTIMAGE

PATRICE PICHET
Habitué de notre classement, il a créé sa société de promotion immobilière à Bordeaux en 1988 et en a fait l'une des dix plus grosses de France. Il possède aussi une exploitation viticole en Pessac-Léognan.

Rang	Famille de...	Société	Fortune (1)	Evolution (2) 2017-2018	Commentaire
81.	MICHELIN	Groupe Michelin	0,91 milliard d'euros	+12,3%	La holding Mage Invest (évaluée ici) réunit 210 héritiers de la famille. Mais ils sont 950 au total, qui pèsent environ pour 7% dans le capital.
81.	JACQUES GASTON MURRAY	London Security	0,91 milliard d'euros	-2,2%	En plus de cette société de services antifeu, il gère avec ses fils une activité dans la climatisation, mais aussi des hôtels non valorisés ici.
83.	MICHEL DAVID-WEILL	Eurazeo	0,89 milliard d'euros	+29%	Ce montant concerne l'ensemble du concert familial, qui détient 16,6% du capital de ce fonds d'investissement (Elis, Europcar, Doctolib...).
84.	HENRI BARANDE	Synergie	0,87 milliard d'euros	+33,8%	Actionnaire principal de cette société de travail temporaire (2,3 milliards d'euros de CA), il a choisi de s'adonner à sa passion: la peinture.
84.	PHILIPPE GINESTET	Groupe Gifi	0,87 milliard d'euros	+14,5%	Cet autodidacte n'en finit plus de grandir sur le créneau du bazar discount: il a repris Tati l'an dernier et s'apprête en 2018 à avaler Besson.
84.	CORINNE MENTZELOPOULOS	Château Margaux	0,87 milliard d'euros	+4,8%	Résultat net stable en 2016. Peu de dettes et une trésorerie en hausse. La propriétaire du prestigieux Château Margaux gère avec sérieux.
84.	MICHAELI	Mephisto	0,87 milliard d'euros	-1,1%	D'origine allemande, le fondateur des fameuses chaussures s'est lancé à Sarrebourg en 1965. Il a cédé les rênes à ses enfants, Marc et Stéphanie.
84.	ANNETTE ROUX	Groupe Beneteau	0,87 milliard d'euros	+61,1%	Après avoir longtemps dirigé ce constructeur de bateaux, la petite-fille du fondateur (75 ans) préside le conseil de la holding de tête familiale.
89.	CHRISTIAN BOIRON	Boiron	0,86 milliard d'euros	-18,1%	Chiffre d'affaires et profits stagnants en 2017, et cours de Bourse en baisse pour ce laboratoire homéopathique. D'où la baisse constatée ici.
90.	DESCOURS, CABAUD	Descours & Cabaud	0,85 milliard d'euros	+14,9%	Détenu par de nombreux actionnaires familiaux, ce distributeur lyonnais de fournitures pour l'industrie et le bâtiment poursuit sa croissance.
90.	HERVÉ LE LOUS	Urgo	0,85 milliard d'euros	+7,6%	Pansements, premiers soins, compléments alimentaires... N°3 européen dans son secteur, cette société dijonnaise est restée familiale.
92.	CHARLES RUGGIERI	Batipart	0,83 milliard d'euros	+36,1%	La holding de ce financier lorrain et de sa famille, qui était l'actionnaire principal de la foncière Eurosic, a vendu l'an dernier ses parts à Gecina.
92.	SERGE VARSANO	Sucres et Denrées	0,83 milliard d'euros	+12,2%	Calcul sur les comptes consolidés 2016 pour cette société de négoce en matières premières (sucre, café, cacao...) créée par son père.
94.	CHRISTOPHER DESCOURS	EPI	0,81 milliard d'euros	+6,6%	Peu de données disponibles sur cette holding de luxe (Weston, Piper-Heidsieck...). Notre évaluation est contestée, ainsi que sa parution.
95.	DIDIER DOMANGE	Zodiac Aerospace	0,80 milliard d'euros	+8,1%	A l'occasion de l'OPA de Safran, l'ex-président du conseil de surveillance de Zodiac et les siens ont cédé leurs parts contre du cash et des titres.
95.	PATRICE PICHET	Groupe Pichet	0,80 milliard d'euros	+33,3%	Sollicité, ce promoteur girondin présent aussi dans l'administration de biens, l'hôtellerie ou la vigne estime son patrimoine à 1,1 Md d'euros.
97.	ALEX BONGRAIN	Savencia	0,79 milliard d'euros	+9,7%	Le groupe fromager (Caprice des dieux...) a aussi d'autres marques, non valorisées ici, dans la charcuterie, le chocolat ou encore le surimi.
97.	LEFEBVRE	Ed. Lefebvre Sarrut	0,79 milliard d'euros	+9,7%	Outre son métier d'éditeur juridique et fiscal, ce groupe resté familial a aussi un pôle formation et voit son activité progresser en 2016.
97.	PHILIPPE SEREYS DE ROTHSCHILD	Baron P. de Rothschild	0,79 milliard d'euros	+3,9%	L'évaluation de cette grande maison a été faite à partir des valeurs des vignes, actualisées régulièrement par le ministère de l'Agriculture.
100.	FAIVELEY	Faiveley	0,75 milliard d'euros	+10,3%	La famille a vendu cet équipementier ferroviaire à Wabtec en échange de numéraire mais aussi de titres. Elle a aussi investi dans du vignoble.

(1) Ces montants indiquent le patrimoine professionnel des familles propriétaires, parfois nombreuses, et non celui de la personne citée (fondateur, P-DG ou dirigeant emblématique quand il y en a un). **(2)** Cette évolution tient parfois compte de fortunes de l'an dernier ajustées rétroactivement.

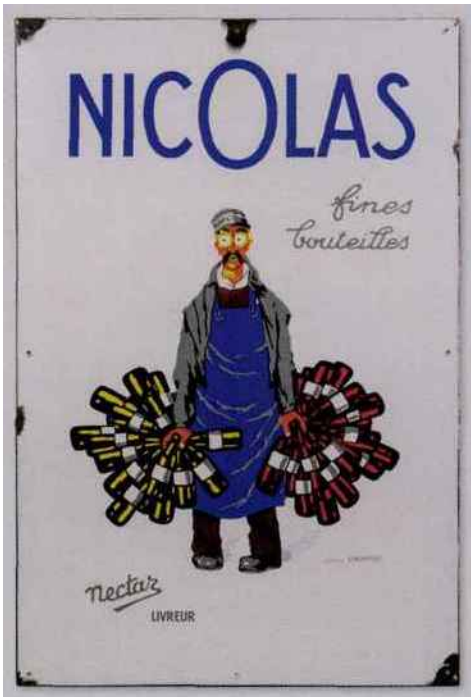
Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094





Date : 22 JUIN 18
Page de l'article : p.163



«Nicolas Fines Bouteilles»,
plaque émaillée plate à rebords, illustrée du livreur Nectar d'après Dransy (Jules Isnard 1883-1945), vers 1923, ferro-émail, 97 x 146 cm.
Adjugé : 37 800 €

UNE PLAQUE TRÈS RECHERCHÉE

Les objets publicitaires ont toujours le vent en poupe, avec quelques stars bien identifiées. La plaque émaillée vantant les mérites des magasins Nicolas, agrémentée de la figure haute en couleur du livreur Nectar – complétée de la mention « fines bouteilles » – est parmi les premières d'entre elles ; et chacun de ses passages est salué d'une salve d'enchères. Ainsi, cet exemplaire a suscité 37 800 €, sans doute en raison de son ancienneté (autour de 1923), et malgré quelques légères écaillures. Particulièrement moderne pour l'époque, il représente, sur fond blanc, le personnage mythique – qui aurait été inspiré par un authentique employé de la maison, Le Paven – brandissant deux bouquets de bouteilles de vin blanc et rouge. Le bonhomme aux yeux écarquillés a été stylisé par le dessinateur Dransy, de son vrai nom Jules Isnard (1883-1945). Après le caviste, on gagnait ensuite l'épicerie, décorée d'une plaque émaillée plate à chanfreins faisant la réclame pour Arlatte Chicorée Bleu Argent, des alentours de 1937 ; signé Bellenger, dans un état superbe, l'artefact attirait 11 040 €. Dernier arrêt à la pharmacie, pour un automate publicitaire en tôle lithographiée, figurant le «Docteur au volant de son véhicule promotionnel», qui vantait les vertus des Véritables Pastilles Valda» (qui «se vendent uniquement en boîtes portant le nom Valda»). Sorti de l'imprimerie L'Alutol, ce modèle déposé, et pourvu d'un mécanisme à remontoir d'origine Courtin, nécessitait 10 440 €. ■

NANTES, SAMEDI 16 JUIN.
SALORGES ENCHÈRES OVV.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'AGEFIHEBDO
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 28 JUIN / 04 JUILLET 18
Page de l'article : p.36
Journaliste : ALEXANDRA OUBRIER

Expertise RETAIL & SERVICES

Ces fintech qui facilitent les paiements de niche

De nouveaux moyens de paiement développés pour des cas d'usages spécifiques fluidifient les transactions pour les particuliers comme pour les marchands.

PAR ALEXANDRA OUBRIER
@AlexOubrier
+ EMAIL *aoubrier@agefi.fr*

Faire disparaître les points de friction, c'est l'objectif que se sont fixé de nombreux fondateurs de start-up, notamment dans le paiement, car la carte bancaire ne répond pas à tous les besoins. Voici quatre fintech qui ont su proposer des solutions faciles à déployer et qui permettent des transactions plus simples et sécurisées.

▶ OBVY, SÉCURISER LES ÉCHANGES

Sur les sites de ventes de produits d'occasion, les acheteurs s'inquiètent souvent des arnaques possibles. Avec Obvy, l'acheteur s'enregistre sur une application mobile, envoie sa demande d'achat au vendeur, paie le bien par carte bancaire ou par prélèvement. Obvy vérifie que le compte est alimenté, déclenche le cantonnement des fonds et transmet le message au vendeur. L'argent est provisionné, le paiement peut être annulé sans frais jusqu'au dernier moment. L'acheteur n'a plus qu'a valider le paiement lors de la remise du bien en face à face pour que les fonds soient transmis au vendeur. Chacun peut également noter l'autre et les profils sont consultables, comme sur les plates-formes d'échange. L'application sécurise ainsi les deux parties. En trois mois, Obvy a convaincu quinze sites de petites annonces ou de médias et 1.400 utilisateurs, selon son fondateur Charles-Henri Gougerot-Duvoisin, qui évoque en outre des usages inattendus, comme la billetterie des soirées étudiantes, le paiement de caution, de covoiturage… Le KYC est réalisé par Mangopay et les fonds sont cantonnés par Credit Mutuel Arkea.

▶ BILLEE, RÉGLER L'ADDITION SANS ATTENDRE

Ghislain Rouëssé, cofondateur de Billee, a conçu une application de paiement au restaurant qui permet de régler et de partager l'addition en moins d'une minute sans dépendre de la disponibilité du terminal de paiement et sans attendre que le serveur se libère. Des que le paiement est effectué, le système de caisse du restaurant reçoit une notification. L'expérience client et restaurateur est amelioree. Billee est installe chez une dizaine de restaurateurs independants, vient de signer un partenariat avec Metro qui va promouvoir la solution aupres de ses clients de l'hôtellerie-restauration et pourrait proposer sa solution en marque blanche à d'autres dispositifs de paiement mobile.



Avec Billee, plus besoin du terminal de paiment ou d'un serveur libre, le système de caisse du restaurant reçoit une notification. DR

30 %
L AMELIORATION DU TAUX DE CONVERSION CONSTATE PAR LES COMMERÇANTS AVEC OYST

▶ PAYTWEAK, RÉSERVER UN VOYAGE EN TOUTE SÉCURITÉ

La carte bancaire n'est pas adaptée a la reservation d'hôtel ou de voyage, car donner son numéro accroît les risques de fraude. Thierry Meimoun, fondateur de Paytweak, a développé une solution qui crée un lien internet personnalisé et sécurise que le commerçant fait parvenir a son client par e-mail, par SMS ou même par messagerie instantanée comme Whatsapp ou Messenger. Le client clique, il est alors dirigé vers sa banque qui l'authentifie et il paye en ligne, comme pour le e-commerce. Paytweak fonctionne déja avec 500 banques et prestataires de paiement, il est present dans plusieurs pays d'Europe, mais aussi au Bresil, au Japon et s'installe aux Etats-Unis. La solution a éte adoptée par Saint-Gobain (materiaux de construction) et par Nicolas (reservation de bouteilles de vin).

▶ OYST, PAYER PARTOUT EN UN CLIC

Après deux ans de R&D, Oyst s'est lancé en janvier 2018 et a déjà convaincu 500 sites de e-commerce. Julien Foussard, CEO et cofondateur, voulait ameliorer les taux de transformation du e-commerce en permettant aux internautes d'acheter instantanément en ligne sans avoir à creer un compte chez chaque marchand et sans avoir a remplir le questionnaire de paiement. Le client s'enregistre une fois dans Oyst lors d'une transaction et les données nécessaires (contact, adresse, paiement) au marchand lui sont transférées automatiquement. Une fois enrôlé, le consommateur a acces a tous les marchands partenaires d'Oyst sans s'enregistrer. Le dispositif compte déjà plusieurs centaines de milliers d'utilisateurs et le volume de transactions augmente très vite. Au bout de six mois d'usage, les commerçants constatent une amélioration de 30 % de leur taux de conversion. A

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Ketchum

NICOLAS

COMMERCES

Nicolas





C'est une valeur sûre. Franchir le pas de porte de chez Nicolas, c'est comme s'assoir dans un bon fauteuil, un verre de cognac à la main (mais toujours avec modération). On sait ce qu'on va y trouver, en se laissant toujours l'opportunité d'y faire de belles découvertes. Les présentoirs en bois typiques de l'enseigne commencent pour certains à ployer sous le poids des millésimes qui s'y sont succédé : ouverte depuis le 23 avril 1934, la boutique de l'avenue Barbusse est une institution.
La clientèle est ici particulièrement fidèle : on y revient parce que l'on sait que l'on y trouvera le conseil judicieux, la bonne bouteille qui parle à nos sens. Ce n'est pas un hasard si la boutique drancéenne a emporté l'an passé le trophée de la meilleure progression du chiffre d'affaire dans sa catégorie chez Nicolas. Ce qui a changé au fil des ans, c'est la présence renforcée des whiskys (plus de 80 différents) et l'arrivée en force des rhums. Les animations sont toujours d'actualité : la foire aux champagnes se terminera le 17 juin, pour laisser place aux vins d'été. Le rosé sera alors à la fête.

➲ 114 avenue Henri Barbusse
01 48 32 02 86
mardi de 9 h à 13 h et de 15 h à 20 h
mercredi et jeudi de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 20 h
vendredi de 9 h à 13 h 30 et de 15 h 30 à 20 h
samedi de 9 h 30 à 20 h, dimanche de 9 h à 13 h

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

LADEPECHE.fr

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 551

Visualiser l'article

Un 1er Big'O'Raid à renouveler



Les jeunes du comité des fêtes étaient chargés de la restauration, leurs compétences ont été appréciées !/ Photo I. S.

Il ne fallait surtout pas oublier sa lampe frontale, en cette soirée fraîche et humide qui clôturait une journée entière passée dans le bois du Commandeur, à l'occasion du 1er Big'O'Raid. Autour de Mikaël Lafaurie, président du club de Bigorientation 65, les jeunes du comité des fêtes de Bordères, les membres de la JAB Cycliste et les archers de Séméac, qui proposaient épreuves et initiation, les différentes disciplines de ce raid multisport se sont succédé jusqu'à la nuit bien tombée : VTT, marche, trails, des épreuves d'orientation inédites en ces lieux où les parcours passaient par la Montjoie ou l'abbaye de Tarasteix.

Le point de départ et d'arrivée, près du pont du Souy, ne manquait pas d'animation, avec même la présence d'«improbables» musiciens qui faisaient retentir les décibels sous les chênes centenaires tandis qu'odeurs de grillades ou de friture flottaient alentour, sans oublier les stands qui présentaient les fromages d'Isabelle Tarrieu et les vins de Nicolas Tortigue.

à l'heure du bilan de cette première édition, les organisateurs sont satisfaits de la participation, surtout le matin, avec 185 (VTT et marche), la pluie du soir (et une autre épreuve similaire dans le département) ayant réduit le nombre de participants (90 raiders en tout) et occasionné quelques glissades lors des épreuves de la soirée.

Si les participants du premier raid (14 heures) ont apprécié le parcours et la qualité des cartes, certains, qui avaient oublié leur frontale !, la nuit venue, et sous la pluie, ont fait quelques kilomètres en plus (ayant raté une balise). Mais que l'on se rassure, tout le monde est rentré à bon port et personne n'a passé la nuit dans le bois.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA SEMAINE du Roussillon
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 06/12 JUIN 18

Un riche passé industriel

On l'a oublié, ou peut-être jamais su. Mais notre département était riche d'activité en début de siècle dernier. En 1923, l'Indépendant publiait une enquête sur l'Industrie dans les P.O., recueil encore disponible à la médiathèque de Perpignan. On apprend ainsi à sa lecture qu'en 1920 il y avait encore 74 bateaux de pêche à Collioure pour la sardine, l'anchois, et les poissons divers, 48 bateaux à Banyuls, 147 embarcations au Barcarès. Toutes les filles de Collioure travaillent alors à la salaison, une activité qui employait 300 à 400 femmes. Une demi-dizaine de manufactures produisait alors du papier à cigarette parmi lesquelles le papier « JOB » rue Emile Zola de Jean Bardou et le « Nil » créé par Emmanuel Bardou avenue de la gare. Ces deux usines employaient un millier de personnes. L'industrie du liège a longtemps constitué aussi une richesse des P.O. La culture du chêne-liège et le travail de l'écorçage, la fabrication de produits en liège employaient déjà des centaines de personnes. Une activité liée à la qualité du liège local. Les P.O. ont également été le berceau de l'industrie du chocolat en France. Notre département comptait alors plusieurs fabricants, Vassal-Frigola, la Maison Paris à Perpignan, Gourse puis Parès à Arles-sur-Tech, Bourre, Maillard, Jory, Cantaloup et Catala, puis Duffaux, la Société chocolatière. « *Les produits catalans avaient alors une supériorité par rapport à la production française, en qualité et en prix* », indique l'article. Ces usines faisaient également travailler des centaines de personnes dans le Vallespir et à Perpignan. A côté de la formidable maison Byrrh de Thuir, Henri Trilles créait la marque d'apéritif « Banyuls-Trilles », présente partout en France et dans les colonies. A côté de cela émerge aussi l'apéritif « TOG », un vin au quinquina de Trilles et Galté, qui se vend en France mais aussi en Indochine, en Amérique du Sud, au Maroc. Les marques « Banyuls-Migné », « Nicolas » dans l'Agly, « Kytt » à Thuir, « Christine » rancio et quinquina à Thuir également, « Bartissol » se développent énormément dans les années 20. Le Roussillon est reconnu à l'époque comme le berceau des apéritifs à base de vin.

Des milliers de personnes dans les mines

Le tissage de la toile et l'industrie de la laine à Prats et Saint-Laurent constituaient une autre riche activité en 1920. Les usines Arquer et Guisset-Pagès, le tissage Sans et Garcerie à St-Laurent, les Tissages Pagès-Xatard, la Société de Tissage du Tech Supérieur de Ernest Guiu, faisaient également travailler des centaines de familles. Une partie de ces tissages mécanisés fonctionnait grâce à l'électricité produite par des centrales hydroélectriques du secteur. Dans le même Haut-Vallespir on comptait également de multiples manufactures d'espadrilles. Une autre composante forte de l'industrialisation locale. Des centaines de Chinois dans nos mines, autre activité forte des P.O. en 1920, les mines de fer. On en trouvait un peu partout, sur la vallée de la Têt à Taurinya, Fillols, Corneilla-de-Conflent, Vernet-les-Bains, Sahorre, Aytua, Escaro, Nyer. Côté Tech, elles étaient situées à Batère, au-dessus de Corsavy, sur la commune du Tech, de La Bastide, de Valmanya, de Ballestavy. Côté Agly, des concessions étaient également ouvertes. Les P.O. produisaient alors 60 000 tonnes de minerai par an. Les mines de Fillos employaient 100 personnes, celle d'Escaro 60, et 60 encore pour Vernet et Sahorre. De 10 à 130 ouvriers travaillaient sur la mine d'Aytua, 60 à 120 à la mine d'Escoums à Nyer. A Batère, entre 250 et 300 ouvriers parmi lesquels quelques Espagnols, Italiens et Grecs creusaient le sol. La société la Pinouse, pour la mine du même nom, employait en 1920, 140 ouvriers parmi lesquels des Espagnols, des Italiens, des Africains du Nord et des Chinois « *Pendant la guerre le nombre d'ouvriers*

Tous droits réservés à l'éditeur

LA SEMAINE du Roussillon
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

chinois a dépassé la centaine » note L'Indep. La mine de Reynes occupait 22 personnes. Dans les Fenouillèdes, la mine de Lesquerde employait en marche normale 150 personnes, celle de Planèzes, 96. Suite logique des mines, les Forges. Les petites et nombreuses forges catalanes laissèrent place au début du siècle dernier à des unités plus industrielles. La forge de Ria qui fonctionnait au charbon de bois employait 45 personnes. On recensait alors d'autres forges, comme celle du Pont-Neuf à Arles, ou la forge électrique de Villefranche-de-Conflent où travaillaient 85 personnes. Les P.O. comptaient également des mines de cuivre dont celle de Canavelles. Trente ouvriers y œuvraient en 1920. Les carrières abondaient encore dans notre département. Des granits étaient extraits à Rodès, des marbres blancs et roses, sur les flancs du Canigou, à la Preste, à Py, des ardoises sur Lansac et Baixas. A Amélie, les « plâtreries du Roussillon » extrayaient du plâtre, sur la route de Montbolo. Les P.O. abritaient aussi en 1920 des conserveries, comme « La Catalane » à Ille, la « Roussillonnaise » à Perpignan, et Armangué à Céret. Le département développait également des activités comme la tonnellerie et les scieries de châtaigniers pour la confection des douelles, des fabricants de fouets et d'attelles, des briqueteries présentes sur les trois vallées - on en comptait alors une quinzaine - dont la tuilerie de Mailloles, les céramiques de Saint-Marti, à Prades. A Perpignan, la distillerie La Catalane produit, outre les alcools, de l'huile de pépin de raisins et des savons. Dans la même ville, l'usine de bonneterie de luxe Diogène, doit créer l'unité de production la plus importante de France, à partir de lainages des Pyrénées. L'usine de dynamite de Paulilles emploiera pendant la guerre jusqu'à 1 200 personnes. A Millas, près de 33 personnes développaient l'élevage de vers à soie. Cette activité était également présente à Catllar, Céret, Ille et Eus. A Saint-Paul-de-Fenouillet, la Tournerie Signoles fabrique des boules en bois pour les jeux provençaux. Dans la même cité, a été inventée la pipe de bruyère. Les premiers exemplaires, des ébauches de cette pipe, furent envoyés à Saint-Claude pour la finition. La création de cet article engendra une belle activité de travail du bois à Saint-Paul. Dans la même ville encore, les ateliers mécaniques Fourcade produisaient des pompes à vin, des grues gerbeuses qui étaient distribuées dans tout le midi de la France. A Prades, l'Usine de la Castellane fabriquait près de 20 tonnes d'engrais par jour. Autant d'exemples de l'activité industrieuse et industrielle du département.

Tous droits réservés à l'éditeur





VENTES AUX enchères

Notre sélection classée par thèmes, jusqu'au 8 juillet.

Rubrique réalisée par Olivia Bertin, Barbara Brayner, Farida Cherfaoui et Élodie Pinguet

Figurines et voitures miniatures

le 23 juin à Bourges (18)

Maître Axelle Couëtoux du Tertre orchestrera une vacation composée en grande partie de miniatures automobiles. Des marques telles que Solido, Norev, JEP, Corgi Toys… raviront les amateurs de jouets. Parmi les nombreux lots, Collectoys mettra en vente une très belle collection de Jouets Citroën et CIJ en tôle, avec notamment une Citroën C6 cabriolet, un camion T23 avec grande échelle de pompiers, un Renault 5,5 tonnes fourgon de marché et une Alfa Romeo de course de type P2. À noter également des très beaux modèles assez rares de Dinky Toys France et GB. Des figurines viennent compléter le catalogue avec les marques Quiralu, Wendal, Aludo…

Samedi 23 juin, à 11 h à l'hôtel des ventes, 15 rue Hôtel Lallemant. Exposition le 23, de 9 h à 11 h. Collectoys. Tél. 02 48 23 24 10. www.collectoys.fr



▲ Les Jouets Citroën : camion-plateau T23 à ridelles avec moteur à clé (fonctionne), phares électriques et allumage de plaque arrière (non testés), direction par le volant, 4 sacs légèrement jaunis, 2 casiers à bouteilles en composition et cabine en zamac. Certains éléments non d'origine (notamment les roues et les lamelles de suspension). Boîte légèrement jaunie et tachée. Retouches plus ou moins importantes par endroits. L. 48 cm. *Estimé 800 à 900 €.*



▲ Alfa Romeo de course de type P2 de la marque CIJ. Moteur à clé en état de fonctionnement et direction par le volant. Y est joint un pilote non d'origine. L. 53 cm. Restauration. *Estimée 2 600 à 2 800 €.*



▲ Prototype de Renault Estafette Police bâchée de la marque Dinky Toys France présenté à la direction de l'usine dans les années 1960. Châssis spécifique surélevé et vissé, 4 roues arrière, pneus Dunlop, bâche adaptée en résine solide, cabine avec trappe d'accès côté passager, plaque d'immatriculation Dinky, crochet d'attelage, remorque avec 4 petites roues et 2 drapeaux (fixations cassées sur la remorque). *Estimé 4 000 à 4 500 €.*



▲ Citroën T23 plateau avec canon antiaérien, moteur à clé (à revoir), direction et phares électriques (non testés). 6 soldats non d'origine et canon de DCA de la marque Solido fixé sur l'arrière du plateau. Très légères restarations par endroits. L. 45,5 cm. *Estimé 1 000 à 1 200 €.*



▲ Renault 5,5 tonnes fourgon de marché Au Cochon rose, de la marque CIJ. Moteur à clé à revoir, direction par le volant, auvents latéraux mobiles et étal. Personnage et quartiers de viande non d'origine, petits manques et parties cassées. Quelques restaurations. L. 53 cm. *Estimé 2 400 à 2 600 €.*



▲ Citroën C6 cabriolet à moteur à clé et direction par le volant. Présence de parties repeintes, restaurées et non d'origine. Quelques petits éléments manquants et retouches par endroits. 2 figurines non d'origine sont jointes. L. 41 cm. *Estimée 2 200 à 2 400 €.*

Armes, chasse et militaria

- **13 - MARSEILLE**. Armes à feu et blanches, le 20 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 11 *rue de Lorgues*. Bonnaz & Mazzella. Tél. 04 91 32 39 00.
- **14 - BAYEUX**. Décorations, armes, uniformes..., le 23 juin à 14 h 15, à l'hôtel des ventes, 14 boulevard Eindhovem. Bailleul & Nentas. Tél. 02 31 92 04 47.
- **41 - LAMOTTE-BEUVRON**. Armes de chasse, le 16 juin à 14 h, au parc équestre fédéral. Pousse-Cornet. Tél. 02 54 78 45 58.
- **69 - LYON 2e**. Souvenirs historiques, armes et décorations, le 21 juin à 15 h, à l'hôtel des ventes, 6 rue Marcel-Gabriel Rivière. Bremens & Belleville. Tél. 04 78 37 88 08.
- **77 - FONTAINEBLEAU**. Souvenirs de l'Empire, le 1er juillet à 14 h, à l'hôtel des ventes, 5 rue Royale. Osenat. Tél. 01 64 22 27 62.
- **79 - NIORT**. Chasse et trophées, le 28 juin à 15 h, à l'hôtel des ventes, 112 rue de Souché. Biard. Tél. 05 49 24 03 03.

Arts asiatiques

- **06 - NICE**. Art d'Asie, le 29 juin à 10 h, à l'hôtel des ventes, 40-42 rue Gioffredo. Boisgirard & Antonini. Tél. 04 93 80 04 03.
- **31 - TOULOUSE**. Art d'Asie, le 17 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 7 rue d'Astorg. Marambat & De Malafosse. Tél. 05 61 12 52 02.
- **75 - PARIS 9e**. Art d'Asie, le 15 juin à 14 h 30, à Drouot-Richelieu (salle 2), 9 rue Drouot. Leclere. Tél. 01 91 50 00 00.
- **75 - PARIS 9e**. Art d'Asie, le 18 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 16), 9 rue Drouot. Tessier-Sarrou & Associés. Tél. 01 40 13 07 79.

Art populaire

- **53 - MAYENNE**. Moules à gâteau en cuivre et dinanderie, le 21 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 438 boulevard François Mitterand. Blouet. Tél. 02 43 04 13 74.

Bandes dessinées

- **B - BRUXELLES**. Bandes dessinées, le 24 juin à 11 h, à l'hôtel des ventes, 39 bis avenue des Casernes. Millon. Tél. +32 2 646 91 38.
- **75 - PARIS 9e**. Planches originales et albums, le 16 juin à 11 h, à Drouot-Richelieu (salle 15), 9 rue Drouot. Coutau-Bégarie. Tél. 01 45 56 12 20.
- **75 - PARIS 9e**. Planches originales et albums, le 30 juin à 11 h, à Drouot-Richelieu (salle 20), 9 rue Drouot. Vermot & Associés. Tél. 01 71 19 42 16.

Bijoux, montres et argenterie...

- **34 - MONTPELLIER**. Montres, bijoux anciens et contemporains, le 23 juin à 9 h, à l'hôtel des ventes, 194 chemin de Poutingon. De Latour. Tél. 04 67 47 47 34.
- **62 - SAINT-OMER**. Pierres précieuses et bijoux, le 30 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 165 rue de Dunkerque. Fourquet & Peeren. Tél. 03 21 93 23 11.
- **67 - STRASBOURG**. Montres et bijoux, le 20 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, quai Jean Sturm. Audhuy. Tél. 03 83 90 19 20.
- **69 - LYON 2e**. Bijoux et montres, le 16 juin à 16 h, à l'hôtel des ventes, 6 rue Marcel-Gabriel Rivière. Bremens & Belleville. Tél. 04 78 37 88 08.
- **69 - LYON 2e**. Bijoux et montres, le 27 juin à 18 h 30, à l'hôtel des ventes, 8 rue de Castries. Conan-Fillatre. Tél. 04 72 73 45 67.
- **69 - LYON 6e**. Orfèvrerie et bijoux anciens, le 18 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 70 rue Vendôme. De Baecque & Associés. Tél. 01 42 46 52 02.
- **75 - PARIS 9e**. Pierres précieuses, bijoux et montres, le 15 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 3), 9 rue Drouot. Tessier-Sarrou & Associés. Tél. 01 40 13 07 79.

Tous droits réservés à l'éditeur

● **75 - PARIS 9e**. Bijoux anciens et contemporains, le 18 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 3), 9 rue Drouot. Desbenoit & Associés. Tél. 01 42 46 04 27.
● **75 - PARIS 9e**. Haute joaillerie, le 22 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 3), 9 rue Drouot. Millon. Tél. 01 47 27 95 34.
● **78 - VERSAILLES**. Bijoux et argenterie, le 17 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 13 avenue de Saint-Cloud. Pillon. Tél. 01 39 02 40 40.

Jouets

● **18 - BOURGES**. Figurines et voitures miniatures, le 23 juin à 11 h, à l'hôtel des ventes, 15 rue Hôtel Lallemant. Collectoys. Tél. 02 48 23 24 10.
● **30 - NÎMES**. Jouets et Dinky Toys, le 5 juillet à 9 h, à l'hôtel des ventes, 21 rue de l'Agau. Champion-Kusel. Tél. 04 66 67 52 74.
● **44 - NANTES**. Jouets anciens, le 21 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 5 rue François-Joseph Talma. Bertrand-Duflos. Tél. 02 40 74 41 28.
● **50 - COUTANCES**. Trains, automobiles miniatures, poupées..., le 16 juin à 10 h et 14 h, à l'hôtel des ventes, 62 rue Gambetta. Boureau. Tél. 02 33 19 01 80.
● **51 - ÉPERNAY**. Trains, jouets, poupées Barbie..., le 16 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 28 avenue Foch. Petit. Tél. 03 26 32 20 94.
● **51 - REIMS**. Jouets anciens et poupées, le 5 juillet à 14 h, à l'hôtel des ventes, 31 rue de Châtivesle. Gillet. Tél. 03 26 47 26 37.
● **69 - LYON 9e**. Miniatures 1/43e et jouets en tôle, le 7 juillet à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 3 avenue Sidoine Apollinaire. Millia-rède. Tél. 04 78 47 78 18.
● **69 - VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**. Jouets anciens, le 21 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 1725 route de Riottier. Richard. Tél. 04 28 39 00 20.
● **75 - PARIS 9e**. Jouets sur le thème du transport, le 2 juillet à 13 h 30, à Drouot-Richelieu (salle 16), 9 rue Drouot. Morand. Tél. 01 40 56 91 96.
● **77 - FONTAINEBLEAU**. Automobilia et miniatures, le 17 juin à 10 h, à l'hôtel des ventes, 5 rue Royale. Osenat. Tél. 01 80 81 90 10.

Livres et manuscrits

● **03 - MONTLUÇON**. Livres anciens et modernes, le 30 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 9 rue Pierre Petit. Dagot. Tél. 04 70 05 11 34.
● **14 - BAYEUX**. Livres, le 30 juin à 14 h 15, à l'hôtel des ventes, 14 boulevard Eindhovem. Bailleul & Nentas. Tél. 02 31 92 04 47.
● **27 - LES ANDELYS**. Livres anciens, modernes et illustrés, le 17 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 15 rue Sadi-Carnot. Cousin & Cie. Tél. 09 62 19 47 08.
● **28 - CHARTRES**. Livres anciens et modernes, le 16 juin à 9 h 30, à la Galerie de Chartres, 7 rue Collin d'Harleville. Galerie de Chartres. Tél. 02 37 88 28 28.
● **33 - BORDEAUX**. Livres des 18e et 19e siècles, le 15 juin à 10 h, à l'hôtel des ventes, 136 quai des Chartrons. Blanchy & Lacombe. Tél. 05 56 11 11 91.
● **39 - LONS-LE-SAUNIER**. Livres anciens et modernes, le 16 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 145 chemin de la Ferté. Fenaux-Etievant. Tél. 03 84 24 41 78.
● **45 - ST-JEAN-DE-LA-RUELLE**. Livres anciens et modernes, le 21 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 12 rue Jean Nicot. Semont. Tél. 02 38 53 71 66.
● **75 - PARIS 9e**. Écrits précieux du Moyen Âge et de la Renaissance, le 16 juin à 14 h 30, à Drouot-Richelieu (salle 9), 9 rue Drouot. Aguttes. Tél. 01 47 45 00 92.
● **75 - PARIS 9e**. Livres des 19e et 20e siècles, le 19 juin à 16 h, à Drouot-Richelieu (salle 9), 9 rue Drouot. Aguttes. Tél. 01 47 45 55 55.
● **75 - PARIS 9e**. Manuscrits et livres anciens, le 29 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 7), 9 rue Drouot. Baron-Ribeyre & Associés. Tél. 01 42 46 00 77.
● **76 - FÉCAMP**. Livres du 18e siècle, le 23 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 163 square Maupassant. Chalot & Associés. Tél. 02 35 28 10 84.

Art publicitaire le 16 juin à Nantes (44)

Maître Kaczorowski, assisté du spécialiste Frédéric Dufetelle, orchestrera cette vacation de plus de 400 lots. À travers des plaques émaillées, affiches, boîtes et tôles lithographiées, objets en céramique et autres documents publicitaires, les acheteurs retrouveront les thèmes du bistrot, de l'alimentaire, de la locomotion...
Parmi les pièces maîtresses, la plaque émaillée éditée au milieu des années 1920 par les vins Nicolas, estimée 25 000 à 30 000 €, trois automates Valda du début des années 1930 ou une plaque émaillée pour l'engrais d'Auby, à l'effigie d'un jeune garçon portant sur son dos un navet géant.



▲ **Tôle lithographiée pour L'Astrolin, avec le peintre lunaire d'Eugène Ogé (1861-1936). *Estimée 1 800 à 2 000 €.***

◗ *Samedi 16 juin, à 14 h à l'hôtel des ventes, 8 bis rue Chaptal. Expositions le 15, de 16 h à 18 h, et le 16, de 9 h à 12 h. Kaczorowski. Tél. 02 40 69 91 10. Frédéric Dufetelle, consultant. Tél. 06 63 55 59 74.*

Tous droits réservés à l'éditeur

● **88 - SAINT-DIÉ-DES-VOSGES**. Livres anciens et modernes, le 22 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 65 rue de la Prairie. Morel. Tél. 03 29 56 13 34.

Mode et accessoires

● **21 - DIJON**. Mode, maroquinerie et accessoires, le 21 juin à 18 h, à l'hôtel des ventes, 13 rue Paul Cabet. Sadde. Tél. 03 80 68 46 80.
● **69 - LYON 2e**. Mode et accessoires, le 16 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 6 rue Marcel-Gabriel Rivière. Bremens & Belleville. Tél. 04 78 37 88 08.

Musique

● **13 - AUBAGNE**. Disques vinyles classiques, jazz..., le 16 juin à 13 h 15, à l'hôtel des ventes, 1 boulevard Madame. Fagiano. Tél. 04 84 83 04 91.
● **69 - VILLEURBANNE**. Disques de musique rock, le 17 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 3 rue Eugène Pottier. Richard. Tél. 04 28 39 00 20.
● **75 - PARIS 9e**. Musique classique de Bach à Boulez, le 20 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 9), 9 rue Drouot. Ader-Nordmann. Tél. 01 53 40 77 10.
● **75 - PARIS 9e**. Musique classique de Lully à Stravinsky, le 20 juin à 16 h 30, à Drouot-Richelieu (salle 9), 9 rue Drouot. Aguttes. Tél. 01 47 45 55 55.

Numismatique

● **21 - DIJON**. Monnaies d'argent des 16e et 17e siècles, le 29 juin à 14 h 15, à l'hôtel des ventes, 44 rue de Gray. Cortot-Vregille & Bizouard. Tél. 03 80 73 17 64.
● **44 - NANTES**. Médailles et monnaies, le 19 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 8 rue de Miséricorde. Couton-Veyrac & Jamault. Tél. 02 40 89 24 44.

Photographies et affiches

● **28 - CHARTRES**. Photographies anciennes, le 16 juin à 13 h 30, à la Galerie de Chartres, 7 rue Collin d'Harleville. Galerie de Chartres. Tél. 02 37 88 28 28.
● **34 - BÉZIERS**. Album d'un Poilu biterrois, le 27 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 1 rue Max Jacob. Clertan & Boissellier. Tél. 04 67 62 20 14.
● **75 - PARIS 2e**. Photographies, le 21 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 3 rue Favart. Ader-Nordmann. Tél. 01 53 40 77 10.
● **75 - PARIS 9e**. Affiches d'art et de publicité, les 20 et 21 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 17 rue de la Grange Batelière. Artprecium. Tél. 01 47 27 93 29.

Publicité

● **44 - NANTES**. Objets de publicité, le 16 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 8 bis rue Chaptal. Kaczorowski. Tél. 02 40 69 91 10.
● **53 - MAYENNE**. Art publicitaire et plaques émaillées, le 5 juillet à 14 h, à l'hôtel des ventes, 438 boulevard François Mitterrand. Blouet. Tél. 02 43 04 13 74.

Vieux papiers

● **10 - TROYES**. Cartes postales anciennes, les 22 et 23 juin à 10 h et 14 h, à l'hôtel des ventes, 1 rue de la Paix. Boisseau-Pomez. Tél. 03 25 73 34 07.
● **17 - SAINTES**. Autographes, livres et manuscrits, le 27 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 38 boulevard Guillet Maillet. Becquet. Tél. 05 46 38 69 35.
● **28 - CHARTRES**. Cartes postales et timbres, le 19 juin à 14 h, à l'espace des ventes du Coudray, 10 rue Claude Bernard. Galerie de Chartres. Tél. 02 37 88 28 28.
● **33 - BORDEAUX**. Cartes postales, timbres et lettres, le 22 juin à 11 h, à l'hôtel des ventes, 136 quai des Chartrons. Blanchy & Lacombe. Tél. 05 56 11 11 91.
● **36 - ISSOUDUN**. Manuscrits et autographes, le 30 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 82 place de la Chaume. Maudieu. Tél. 02 54 03 12 28.
● **69 - LYON 9e**. Timbres de collection et cartes postales anciennes, le 6 juillet à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 3 avenue Sidoine Apollinaire. Milliarède. Tél. 04 78 47 78 18.
● **75 - PARIS 9e**. Lettres et manuscrits autographes, le 26 juin à 14 h 15, à l'hôtel Ambassador, 16 boulevard Haussmann. Delcamp. Tél. 01 45 49 09 24.

Multithème

● **10 - TROYES**. Mode, montres et design, le 16 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 1 rue de la Paix. Boisseau-Pomez. Tél. 03 25 73 34 07.
● **13 - MARSEILLE**. Multicollection et livres, le 19 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 5 rue Vincent Courdouan. Leclere. Tél. 04 91 50 00 00.
● **13 - MARSEILLE**. Jouets et bandes dessinées, le 30 juin à 10 h, à l'hôtel des ventes, 11 rue de Lorgues. Bonnaz & Mazzella. Tél. 04 91 32 39 00.
● **22 - SAINT-BRIEUC**. Timbres, cartes postales, photographies, médailles..., le 16 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 10-12 rue de Gouet. Borel. Tél. 02 96 33 15 91.
● **25 - BESANÇON**. Dessins, sculptures, argenterie, photographies..., le 20 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 11 rue de l'Église. Dufreche. Tél. 03 81 80 37 37.
● **34 - BÉZIERS**. Jouets, armes, musique..., le 4 juillet à 14 h, à l'hôtel des ventes, 1 rue Max Jacob. Clertan & Boissellier. Tél. 04 67 62 20 14.
● **42 - SAINT-ÉTIENNE**. Armes blanches, appareils photo, vintage..., le 21 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 435 boulevard Louis Neltner. Brossat. Tél. 04 77 21 75 38.
● **42 - ROANNE**. Livres, dessins, bijoux, jouets..., le 29 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 23 rue Benoît Malon. Ingels. Tél. 04 77 72 52 22.
● **45 - ORLÉANS**. Textiles anciens, jouets, militaria..., le 15 juin à 10 h, à l'hôtel des ventes, 64 rue du Faubourg Madeleine. De Maredsous & Solibieda. Tél. 02 38 22 84 34.
● **54 - NANCY**. Manuscrits, autographes, musique, livres..., le 15 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 12-14 rue du Placieux. Teitgen. Tél. 03 83 28 13 31.

Bijoux et montres le 27 juin à Lyon (69)

La maison de ventes Conan dispersera, sous le marteau de Maître Conan-Fillatre, des bijoux et des montres de tout style. Bracelets, boucles d'oreilles, bagues, broches... en argent, or ou platine, défileront en fin de journée devant les acheteurs. Les amoureux de pierres précieuses ne seront pas oubliés, avec de très beaux bijoux sertis de diamants, d'un saphir ou de rubis.

Mercredi 27 juin, à 18 h 30 à l'hôtel des ventes, 8 rue de Castries. Expositions le 26, de 14 h 30 à 18 h, et le 27, de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h. Conan-Fillatre. Tél. 04 72 73 45 67. www.conanauction.fr



◀ **Paire de clips de corsage en platine à motifs ajourés sertis de diamants taille ancienne, chacun orné d'un diamant coussin octogonal taille ancienne en sertis clos. Un système en métal permet de les porter en broche. Époque Art déco. Poids 24,7 g. *Estimée 8 000 à 12 000 €.***

Photographies anciennes le 16 juin à Chartres (28)

La Galerie de Chartres, représentée par Maître Jean-Pierre Lelièvre, organise une vacation d'une soixantaine de lots sur le thème de la photographie ancienne. Les acheteurs pourront tenter d'acquérir des clichés de voyages, des daguerréotypes ou des photographies primitives.
Des artistes anonymes côtoieront des grands noms du genre comme Félix Nadar (1820-1910) et Édouard Baldus (1813-1889). Un véritable voyage photographique à travers l'Italie, l'Afrique, l'Indonésie... et à la rencontre de personnalités comme la Comtesse de Ségur (1799-1874).

Samedi 16 juin, à 13 h 30 à la Galerie de Chartres, 7 rue Collin d'Harleville. Expositions le 15, de 15 h à 17 h, et le 16, de 9 h à 12 h. Galerie de Chartres. Tél. 02 37 88 28 28.



◀ **Daguerréotype 1/4 de plaque de la Comtesse de Ségur, née Sofiya Feodorovna Rostopchina, vers 1855. Portrait réalisé dans un intérieur privé. Dans son montage d'origine mais ouvert. Quelques manques de mica. Très légère rayure, oxydation sur les bords. Format 9,5 x 7,3 cm. *Estimé 15 000 à 20 000 €.***

Jouets et Dinky Toys le 5 juillet à Nîmes (30)

Maîtres Pierre Champion et Françoise Kusel, accompagnés de l'expert Olivier Vergne, se partageront une belle vacation de jouets en tôle et miniatures. Ils disperseront des casernes, camions et figurines de pompier, des modèles au 1/43e des marques Minichamps, Ixo, Sparks, Schuco... Le reste du catalogue met en avant des trains en écartement HO ou des modèles au 1/87e des marques Micro-Norev, Eko, Anguplas... Près de 580 lots seront à acquérir.

Jeudi 5 juillet, à 9 h à l'hôtel des ventes, 21 rue de l'Agau. Exposition le 4, de 14 h à 17 h. Champion & Kusel. Tél. 04 66 67 52 74. Olivier Vergne, expert. Tél. 06 30 73 17 06.

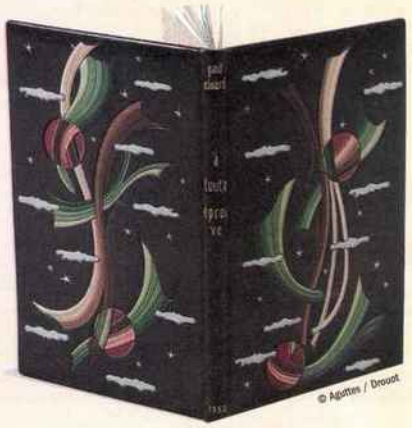


Tous droits réservés à l'éditeur

Écrivains et poètes des 19e et 20e siècles le 19 juin à Paris

Cette 6e vente consacrée aux collections de la société Aristophil, dédiée aux documents du patrimoine écrit, sera dirigée par Maître Claude Aguttes, assisté de l'expert Claude Oterelo. Dédiée aux écrivains et poètes des 19e et 20e siècles, elle comporte une centaine de lots. Les acheteurs pourront tenter d'acquérir des documents, lettres, poèmes, manuscrits de grands auteurs de l'époque comme Jean Cocteau (1889-1963), Paul Éluard (1895-1952), Louis Aragon (1897-1982), Charles Baudelaire (1821-1867)...

▸ *Mardi 19 juin, à 16 h à Drouot-Richelieu (salle 9), 9 rue Drouot (9e arr.). Expositions le 12, le 13 et le 15, de 11 h à 18 h, le 14, de 11 h à 21 h, et le 19, de 11 h à 12 h. Aguttes. Tél. 01 47 45 55 55. Claude Oterelo, expert. Tél. 06 84 36 35 39.*



◂ ***À toute épreuve*, par Paul Éluard, éditions Surréalistes, Paris, 1930. In-16, box *(cuir de veau tanné d'aspect lisse)*, plats ornés d'un décor de pièces de veau de différents tons mosaïquées, doublures bord à bord de box ivoire à décor irradiant de filets et d'étoiles. Édition originale, un des 30 exemplaires numérotés sur Chine. *Estimé 25 000 à 30 000 €.***

- **64 - BIARRITZ**. Publicité et collection du musée du chocolat, le 15 juin à 13 h, à l'hôtel des ventes, 4 avenue Beau Rivage. Carrère & Laborie. Tél. 05 59 84 72 72.
- **69 - LYON 2e**. Bagages, mode, vintage et bijoux, le 16 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 6 rue Marcel-Gabriel Rivière. Bremens & Belleville. Tél. 04 78 37 88 08.
- **69 - LYON 9e**. Bijoux, photographies, militaria et poupées, le 16 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 3 avenue Sidoine Apollinaire. Milliarède. Tél. 04 78 47 78 18.
- **75 - PARIS 9e**. Bijoux, montres, orfèvrerie et mode, le 19 juin à 14 h 30, à l'hôtel des ventes, 7 rue Rossini. Poncet. Tél. 01 53 34 55 00.
- **75 - PARIS 9e**. Éventails, bijoux, montres, objets de vitrine et orfèvrerie, le 20 juin à 11 h 15, à Drouot-Richelieu (salle 3), 9 rue Drouot. Delon-Hoebanx. Tél. 01 47 64 17 80.
- **75 - PARIS 9e**. Bijoux et objets de vitrine, le 21 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 12), 9 rue Drouot. Pescheteau-Badin. Tél. 01 47 70 50 90.
- **75 - PARIS 9e**. Philatélie, numismatique, manuscrits, cartes postales anciennes..., le 25 juin à 13 h 30, à Drouot-Richelieu (salle 13), 9 rue Drouot. Morand. Tél. 01 40 56 91 96.
- **75 - PARIS 9e**. Objets de vitrine, joaillerie et orfèvrerie, le 25 juin à 18 h, à la fondation Dosne-Thiers, 27 place Saint-Georges. Leroy. Tél. 01 53 34 04 04.
- **75 - PARIS 9e**. Bijoux, orfèvrerie et objets de vitrine, le 26 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 20), 9 rue Drouot. Vermot & Associés. Tél. 01 71 19 42 16.
- **75 - PARIS 9e**. Instruments oculaires et d'écriture, le 26 juin à 14 h, à Drouot-Richelieu (salle 12), 9 rue Drouot. Kalck & Le Floc'h. Tél. 01 47 70 04 19.
- **75 - PARIS 9e**. Figurines et soldats de plomb, lithographies, aquarelles..., le 27 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 3 rue Rossini. Teirlynck. Tél. 06 70 03 60 01.
- **76 - BLANGY-SUR-BRESLE**. Timbres, cartes postales et jouets anciens..., le 16 juin à 13 h 30, à l'hôtel de ville, place Georges Durand. Garnier. Tél. 02 35 93 50 15.
- **79 - NIORT**. Monnaies et bijoux, le 28 juin à 14 h, à l'hôtel des ventes, 112 rue de Souché. Biard. Tél. 05 49 24 03 03.
- **95 - DEUIL-LA-BARRE**. Objets de vitrine et de curiosité, montres, bijoux..., le 19 juin à 14 h 15, à l'hôtel des ventes, 77 rue Cauchoix. Régis. Tél. 01 34 05 00 77.

Jouets et bandes dessinées le 30 juin à Marseille (13)

L'hôtel des ventes Méditerranée, représentée par Maître Renaud Mazzella, dispersera environ 150 lots lors de cette vacation dédiée aux jouets, laissant une jolie place aux objets issus de l'univers de Tintin, édités pour la plupart par Aroutcheff, Leblon-Delienne et Pixi. Des pièces de belle taille sont à découvrir : la fusée rouge et blanche, la barque présente dans *L'Île Noire* et Tintin dans la potiche dans *Le Lotus Bleu*. Des Dinky Toys et autres jouets viennent compléter le catalogue.

▸ *Samedi 30 juin, à 10 h à l'hôtel des ventes, 11 rue de Lorgues. Exposition le 29, de 14 h 30 à 18 h. Bonnaz & Mazzella. Tél. 04 91 32 39 00.*



◂ **Groupe en résine édité par Leblon-Delienne, vers 1991-1992. H. environ 40 cm. *Estimé 1 500 à 2 000 €.***

Journées d'estimations gratuites

▸ **Nantes (44).** Lundi 2 juillet, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, à l'hôtel des ventes, 5 rue François-Joseph Talma. Bertrand-Duflos. Tél. 02 40 74 41 28.
▸ **Loyat (56).** Vendredi 25 juin, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, au château de Loyat, pont de Loyat. Cosquéric. Tél. 02 98 46 21 50.
▸ **La Flèche (72).** Mercredi 4 juillet, de 14 h 30 à 17 h, à l'hôtel des ventes, 5 rue Pape Carpantier. Thème : armes et militaria. Duval. Tél. 02 43 94 03 81.

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513





Date : JUIN 18
Page de l'article : p.16-21
Journaliste : MICHÈLE TRÉVOUX

DOSSIER

Vigneron-négociant L'assemblage gagnant



M. TRÉVOUX

Fournir la demande, pallier une petite récolte, relever la qualité de ses entrées de gamme… Autant de raisons de se lancer dans le négoce. Des producteurs séduits par ce modèle nous expliquent leur démarche. PAR MICHÈLE TRÉVOUX

La tendance n'est pas nouvelle. Avec sa cuvée Mouton Cadet, vendue à plus de 12 millions de cols, le château Mouton Rothschild fut l'un des premiers, dans les années 1930, à compléter sa production en achetant des vins à d'autres producteurs. Cette initiative n'a cessé de faire des émules. Même si aucun chiffre n'est disponible, il semble que de plus en plus de vignerons deviennent négociants. *« Dans notre région, ce phénomène s'amplifie depuis une dizaine d'années, à la suite des petites récoltes successives »*, constate Fanny Gillet, responsable du service Économie et Études à InterLoire. Son président, Jean-Martin Dutour, parie que le modèle du producteur négociant va encore se développer. *« La concentration du négoce a créé un vide. Il n'y a plus de négoce intermédiaire. Or, il y a des marchés pour des négociants de petite taille. »* Au Cerfrance du Gard, Catherine Robby a pu elle aussi observer qu'un nombre accru des vignerons du Languedoc ou de la vallée du Rhône lancent leur société de négoce. *« Généralement, ils disposent d'une force commerciale et n'arrivent plus à fournir leurs marchés avec leur seule production »*, précise-t-elle.

Plusieurs raisons poussent ces producteurs à prendre le statut de négociant. Les aléas climatiques peuvent être un élément déclencheur. Mais le vigneron doit avoir l'envie de se développer à plus long terme. *« Une société de négoce ne peut fonctionner exclusivement les années de petite récolte car elle génère des charges. Si l'on veut se lancer, il faut avoir la volonté de développer ses marchés »*, témoigne Hervé Choblet. Producteur avec son frère sur 40 ha au domaine du Haut-Bourg, à Bouaye (Loire-Atlantique), ce dernier a fondé sa structure de négoce en 2015. À l'époque, un client lui a demandé de créer une nouvelle marque pour accroître ses volumes. Bien lui en a pris car, les deux années suivantes, il a pu acheter des vins en vrac pour continuer à approvisionner ses marchés, et ce malgré le gel. Aujourd'hui, ses vins de négoce représentent entre 5 et 10 % de ses ventes

Les contraintes réglementaires du statut de négociant

Un récoltant a l'obligation de prendre le statut d'entrepositaire agréé négociant vinificateur pour acheter des raisins, des moûts ou des vins qu'il n'a pas produits.
Ce statut impose la création d'une structure juridique distincte de celle de l'exploitation qu'il faut faire agréer par les Douanes.
La demande d'agrément doit être faite auprès du centre viticole de la direction régionale des Douanes.
Le demandeur doit fournir les statuts de sa nouvelle entreprise, la garantie bancaire, le Kbis, le plan du chai avec la capacité de cuverie et son business plan. Après étude de ce dossier, les Douanes accordent l'agrément comme entrepositaire agréé et un numéro d'accise, différent de celui de récoltant vinificateur.
L'entreprise de négoce doit être gérée indépendamment de la société de production. Le dirigeant doit tenir une comptabilité matière distincte et assurer la traçabilité des raisins, moûts et vins qu'il achète.
Comme pour l'activité de production, il doit faire tous les mois sa DRM pour la partie négoce.
Il n'est pas obligatoire de disposer d'un chai distinct pour le négoce.
Lorsque le chai est partagé, les cuves destinées aux vins de négoce doivent être clairement identifiées et séparées de la partie production.
Une séparation physique entre les deux activités est recommandée, mais les Douanes acceptent un simple marquage au sol.
Les coopératives peuvent acheter chaque année des raisins, moûts ou vins dans la limite de 20 % de leur chiffre d'affaires. Au-delà de ce seuil, elles doivent elles aussi créer une filiale de négoce soumise aux obligations ci-dessus.
Les vins de négoce ne peuvent pas prétendre à la mention du nom de domaine ou de château.

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.16-21
Journaliste : MICHÈLE TRÉVOUX



Fabien Pujol, vigneron au Château Grézan et négociant à la tête de Famille Cros-Pujol, à Laurens (Hérault)

« Derrière le négociant, il y a un vigneron »

Dès le départ, Fabien Pujol savait qu'il devait créer une société de négoce pour offrir une gamme d'AOP du Languedoc. Par ce moyen, il a dopé les ventes de son domaine.

C'était déjà dans son projet d'installation. Quand Fabien Pujol revient en 2011 sur le domaine familial avec sa sœur, sa stratégie est déjà arrêtée : pour développer l'entreprise, il faut diversifier l'offre et acheter à l'extérieur les AOP du Languedoc que le domaine ne peut pas fournir. Implanté à Laurens, dans l'Hérault, le Château Grézan compte 80 ha de vigne dont 35 en AOP Faugères, le reste étant en IGP.

« Nous sommes essentiellement distribués en CHR, grâce à un réseau d'agents. Il nous est vite apparu que pour nous développer, nous avions besoin de proposer d'autres appellations du Languedoc », explique le vigneron. Lors de son installation, le domaine commercialise 300 000 cols par an. Sept ans plus tard, les ventes ont plus que triplé, grâce à un fort développement à l'export, toujours dans le réseau CHR. *« Nous avons une légitimité à proposer des AOC du Languedoc. Notre implantation locale, notre connaissance des terroirs sont des atouts pour nos clients. »*

Dans un souci de simplification, toutes les bouteilles portent une capsule N. Le négoce achète et embouteille tous les vins y compris ceux du Château Grézan, devenu l'un de ses fournisseurs, comme les producteurs de Pic-Saint-Loup, Saint-Chinian, Terrasses du Larzac ou d'IGP Pays d'Oc.

Mais les deux gammes sont clairement identifiées : les vins du domaine, qui restent la locomotive, sont estampillés Château Grézan alors que ceux de négoce sont vendus sous la marque Famille Cros-Pujol, du nom des propriétaires historiques de l'exploitation.

Pour obtenir des vins dont le profil s'apparente à ceux du domaine, Fabien Pujol a établi un cahier des charges avec chacun de ses fournisseurs. *« On leur demande de travailler comme nous, aussi bien à la vigne qu'en cave. Il faut qu'il y ait un air de famille entre tous nos vins. »*

En 2017, le vigneron a acheté 3 500 hl. En 2018, il va vendre près de 1 million de cols dont la moitié issue de son domaine. *« Grâce à ces achats, je peux proposer des vins que je n'aurais jamais pu faire à Grézan. Barbacane, un de nos vins les plus vendus, est un assemblage de muscat – produit à Lunel et récolté à 10 % vol – et de sauvignon. À Grézan, nous n'avons pas le terroir pour produire un tel muscat qui donne beaucoup de fraîcheur à cette cuvée. »* Cette position de négociant lui a également permis de se démarquer de la concurrence avec une démarche originale. *« L'idée, c'est de proposer à nos clients une déclinaison des cépages syrah, grenache et carignan sur des terroirs distincts et de montrer l'amplitude de la palette aromatique des diverses appellations. C'est un message qui nous différencie des producteurs, qui vendent avant tout leur domaine. »*

L'achat de vins lui permet aussi de relever des vins de la propriété. *« Dans une grosse exploitation, il est difficile de valoriser 100 % de la récolte. Avec des assemblages judicieux, on peut remonter le niveau qualitatif des vins moins réussis »*, confie-t-il.

Porter la casquette de négociant ne l'embarrasse pas le moins du monde. *« Je n'ai jamais été allergique à cette notion de négoce. Surtout lorsque derrière le négociant, il y a un vigneron. »*

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.16-21
Journaliste : MICHÈLE TRÉVOUX

AVIS D'EXPERT



MARC BADOUIN, DIRECTEUR ASSOCIÉ CHEZ MAB CONSULTING, ANCIEN DG DE SKALLI

« Le point clé, c'est la notoriété du domaine »

« La création d'une activité de négoce, c'est la prime à la réussite. Elle concerne essentiellement les vignerons qui ont développé avec succès des vins premium et qui n'ont pas les surfaces pour satisfaire leur marché. Le point clé, c'est la notoriété du domaine. Ce qui intéresse les acheteurs, c'est la garantie de qualité associée au nom du domaine. Les producteurs ont donc intérêt à créer, pour leurs vins de négoce, une marque ayant un lien de parenté avec leur nom ou celui de leur propriété. Il faut également que la gamme de négoce soit dans l'esprit du domaine, tant au niveau du style des vins que du packaging. L'étiquette doit reprendre un code graphique proche de celui utilisé pour les vins de la propriété, et la communication doit être en phase avec celle du domaine. Il faut que chaque élément du marketing reste cohérent avec les valeurs du producteur. Il n'y a pas tromperie du consommateur car le vigneron utilise ses compétences pour l'achat et l'assemblage. C'est ce savoir-faire qu'il valorise sous son nom. »

●●● selon les aléas climatiques.
À Margaux, c'est pour accroître sa notoriété que le Château Dauzac – grand cru classé du Médoc – s'est lancé dans l'aventure. *« La production du château est limitée à 350 000 cols par an. C'est insuffisant pour faire rayonner la marque »*, argumente le directeur général, Laurent Fortin. D'où le lancement, en 2016, de D de Dauzac, un bordeaux. Ce vin est issu d'achats auprès de vignerons partenaires qui respectent un cahier des charges pointilleux tant au niveau de la vigne que de la vinification, sous le contrôle du château. Il est certifié végan et donc exempt de produits d'origine animale. Attendue par les clients, cette nouvelle cuvée a vite trouvé son marché : plus de 250 000 cols ont été commercialisés l'an dernier. *« Cet hiver, un réseau de restaurants parisiens l'a proposé au verre. On a vendu six palettes en deux mois »*, se réjouit Laurent Fortin, qui travaille déjà au lancement d'une deuxième cuvée.

L'achat de raisins ou de vins est aussi un moyen de diversifier sa gamme avec des AOC qu'on n'a pas sur son domaine. Autre intérêt : l'amélioration des entrées de gamme. *« Les vignerons privilégient leurs meilleures cuvées. Ils élaborent leurs entrées de gamme à partir de leurs moins beaux raisins. En achetant des vins qualitatifs, le vigneron peut relever le niveau de ses entrées de gamme. En outre, il obtiendra plus facilement une qualité régulière »*, souligne Benoît Vettorel, consultant en marketing.

Reste que, pour certains, afficher son statut de négociant est compliqué. *« Les sommeliers, les cavistes et les prescripteurs sont très sensibles au fait que nous soyons un domaine. Nous préférons ne pas communiquer sur notre activité de négoce »*, confie un vigneron. *« On peut être négociant et produire de très grands vins. Mais, en France, il y a un préjugé contre le négoce. C'est très franco-français. Ailleurs dans le monde, cette ligne de démarcation entre production et négoce n'existe pas »*, témoigne un autre, sous le couvert de l'anonymat.
Pourtant, chacun convient que la double casquette de vigneron et négociant représente un vrai bonus pour la filière viticole. En Languedoc, les emblématiques Gérard Bertrand, Paul Mas et consorts en sont la preuve éclatante. Avec leurs marques ancrées dans cette région, leurs entreprises contribuent au renouveau du vignoble local. Cette tendance est également bénéfique pour les producteurs partenaires qui, souvent, trouvent là une bonne valorisation pour leurs vins. Des producteurs qui deviennent négociants, des négociants qui achètent des vignobles pour devenir producteur, les frontières ont tendance à se brouiller au sein de la filière. La ligne rouge tendrait-elle à s'estomper ?

Patrick Barde, vigneron au Château Le Raz et négociant à la tête de Léon Barde Millésime, à Saint-Méard-de-Gurçon, en Dordogne

« Vigneron, on a une autre philosophie du négoce »

« *J'ai l'impression d'avoir changé de métier. Je suis accaparé par les tâches administratives et suis beaucoup moins dans mes vignes. C'est bien dommage.* » Quand il a créé sa structure de négoce, en 2008, Patrick Barde était loin de se douter de l'ampleur qu'elle prendrait. Ce vigneron exploite 65 ha en Gaec avec ses cousins Cyril et Nathalie, à Saint-Méard-de-Gurçon, en AOC Bergerac et Montravel. À l'époque, il vend essentiellement à l'export. Des clients lui demandent d'élargir sa gamme avec des appellations bordelaises pour bénéficier d'un lieu de chargement unique. *« Au départ, c'est un service logistique que nous avons offert à nos clients. On achetait des bordeaux et des saint-émilion en bouteille pour faire des expéditions groupées »*, raconte-t-il. Mais, depuis deux ans, cette activité a évolué. Pour alimenter ses marchés, le vigneron périgourdin a commencé à acheter des vins en vrac. *« Nous avons développé une gamme d'IGP Périgord qui marche très bien. Nous n'avions pas assez de production pour répondre à la demande. Notre négoce nous a permis de nous approvisionner auprès de viticulteurs partenaires. »* La première année, Patrick Barde n'a acheté que des vins en vrac. L'an dernier, à cause du gel, il s'est également porté acquéreur de raisins (200 hl). Un jeune viticulteur lui a ainsi vendu toute sa récolte. *« Nous cherchons des vignerons partenaires avec qui nous pouvons travailler main dans la main. Ainsi, nous suivons les vinifications pour que leurs vins aient des profils proches des nôtres. »*

En contrepartie de cette exigence, les vins et les raisins sont achetés un bon prix. Patrick Barde paye l'IGP Périgord au cours de l'AOP Bergerac, voire légèrement au-dessus. *« Je suis producteur. Je connais les efforts qu'il faut consentir pour produire de bons raisins. Quand on est vigneron, on a une autre philosophie du négoce. »* S'il se sent vigneron avant tout, Patrick Barde a dû se plier aux contraintes de ce nouveau métier. *« Ce n'est pas ingérable, mais il faut être rigoureux dans la traçabilité et s'obliger à un suivi administratif au jour le jour. »* Pour s'assurer d'être en règle, il s'adresse régulièrement aux Douanes. *« Je ne fais rien sans leur aval. Dès que j'ai un doute, je les interroge. En 2017, comme nous avons acheté du raisin, je les ai consultées pour connaître la procédure. »*


BARDE

Son exploitation
- Château Le Raz
- 3 500 hl récoltés en 2017
- Prix de vente : 5 à 15 €/col

Son négoce
- Léon Barde Millésime qui a 2 marques : Ter'Raz et Socios
- 1 300 hl achetés en 2017
- Prixde vente : 5 à 7 €/col

Aujourd'hui, l'entreprise commercialise 650 000 cols. Les vins du domaine représentent 50 % de ses ventes.

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

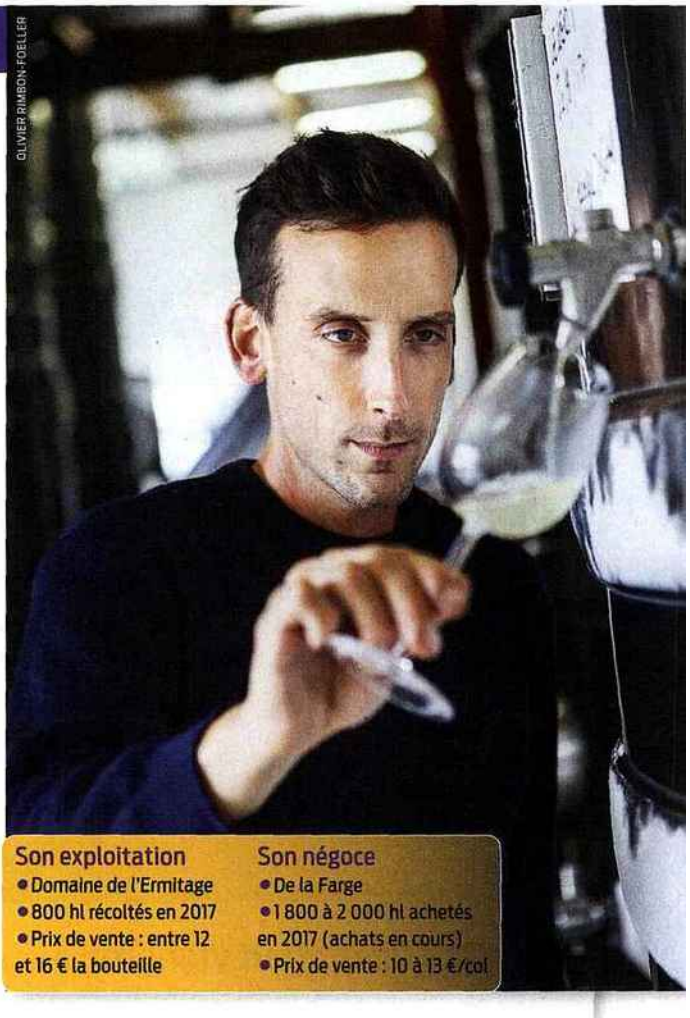
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.16-21
Journaliste : MICHÈLE TRÉVOUX

Antoine de la Farge, vigneron au domaine de l'Ermitage et négociant à la tête de De la Farge, à Menetou-Salon (Cher)

« Le domaine et le négoce sont très complémentaires »

Pour répondre à la demande de la grande distribution et de l'export, Antoine de la Farge lance peu de temps après son installation une activité de négoce.


OLIVIER RIMBON-FOELLER

Son exploitation	Son négoce
• Domaine de l'Ermitage	• De la Farge
• 800 hl récoltés en 2017	• 1 800 à 2 000 hl achetés en 2017 (achats en cours)
• Prix de vente : entre 12 et 16 € la bouteille	• Prix de vente : 10 à 13 €/col

En s'installant dans la propriété familiale en 2013, Antoine de la Farge n'imaginait pas qu'un an plus tard, il créerait sa société de négoce. Son projet était au contraire d'agrandir le vignoble de 13 ha, planté par ses parents à Berry-Bouy, dans l'appellation Menetou-Salon. *« Nos vins ont une bonne notoriété. Ils sont vendus chez les cavistes et en CHR. Dès novembre, les 100 000 cols que nous produisons sont vendus et nous sommes en rupture de stock »*, raconte ce jeune ingénieur agronome et œnologue qui a bourlingué à l'étranger puis s'est occupé des achats chez Nicolas avant de revenir au domaine de l'Ermitage.

Pendant un an, il cherche à acheter des vignes pour accroître sa production. Sans succès. En 2014, il lance donc sa société de négoce. *« J'avais également des débouchés en grande distribution et à l'export, où je ne voulais pas placer mes vins de domaine. C'est pour répondre à cette demande que j'ai développé l'activité de négoce. »*

Antoine de la Farge commence par acheter des vins finis, tout en prévoyant de s'approvisionner rapidement en raisins afin de les vinifier lui-même. *« C'est la clé pour maîtriser la qualité »*, assure-t-il. Pour trouver des fournisseurs, il frappe à toutes les portes. *« Je n'étais pas connu en tant qu'acheteur. J'ai vu les viticulteurs un par un pour essayer de les convaincre. Nous sommes dans une petite région où le vin est très demandé et les négociants bien établis. »*

Pour arracher ses premiers contrats, il paie à l'enlèvement. Peu à peu, les contrats en moûts se développent. Lancée en 2014, la société de négoce affronte son premier coup dur en 2016 : le gel ravage le vignoble local. La production du domaine chute de moitié, celle du négoce est anéantie : *« Je venais de démarrer, je n'avais aucun stock. Avec mes achats dans la région, je n'ai pu faire que 1 600 cols contre 200 000 cols l'année précédente. »*

Mais le jeune négociant a de la ressource. En Australie, où il a vinifié, il a vu des entreprises acheter des raisins à des centaines de kilomètres. Il cible donc des régions épargnées par le gel dont les vins se rapprochent des siens : la Gascogne pour les blancs et Limoux pour le pinot noir. *« J'ai fait venir les jus de sauvignon en citerne isotherme à 2 °C pour les vinifier dans mon chai. Les rouges, eux, ont été vinifiés à Limoux mais sous mon contrôle et j'ai rentré les vins une fois que la malo était faite. »*

Ces achats lui permettent de lancer une gamme en vin de France pour proposer une alternative à ses clients. L'offre les séduit et, dès la première année, il vend 100 000 cols.

En 2017, la gamme des vins de négoce s'étoffe encore. Le vigneron propose les grandes AOP de la région : Menetou-Salon bien sûr, mais aussi Pouilly-Fumé, Sancerre, Reuilly et Quincy qu'il achète en vin ou en raisin selon les cas. Sous ses marques de négoce, il réserve des cuvées spécifiques à chaque enseigne qu'il livre. Cette année, il prévoit de vendre 250 000 cols et table sur une poursuite de la croissance dans les prochaines années.

« Le domaine et le négoce sont très complémentaires. La notoriété du domaine m'a aidé au moment du lancement de l'activité de négoce et aujourd'hui les vins du négoce servent à développer les ventes au domaine. Mais les présentations et les positionnements sont toujours sans ambiguïté : le domaine de l'Ermitage, c'est la pépite, ses vins sont 20 % plus chers que ceux du négoce. Et ils sont les seuls à porter le nom de l'Ermitage. »

Ses recommandations

Il faut bien anticiper les contraintes administratives. *« Avant de démarrer, j'ai pris contact avec l'ODG, les Douanes, les Fraudes, etc., pour connaître la réglementation. Les textes évoluent tous les ans. On ne peut pas tout connaître. Ces organismes m'ont beaucoup aidé. J'ai ainsi appris que l'AOP Pouilly-Fumé ne peut pas être vinifiée hors de l'aire d'appellation. Je ne peux donc pas acheter de raisins pour les vinifier dans mon chai. »*

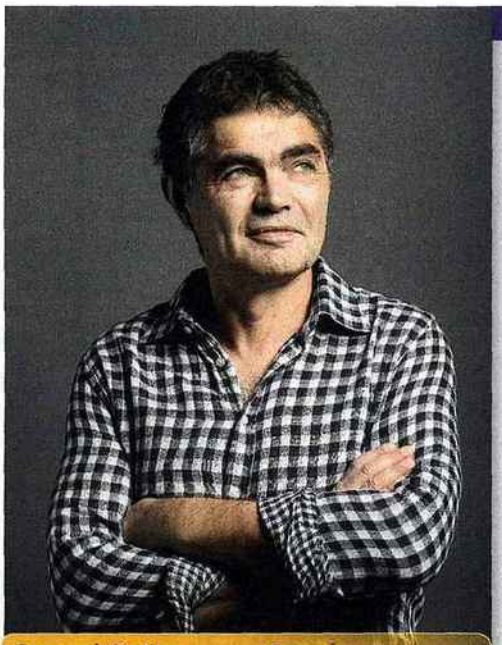
Et se montrer très clair avec le consommateur. *« Il ne faut pas qu'il y ait la moindre ambiguïté entre les vins de domaine et ceux de négoce. J'utilise donc deux marques très distinctes. Je ne reprends pas le nom de l'exploitation pour les étiquettes du négoce. Et, pour le domaine, j'utilise le label Vigneron indépendant. C'est une très belle marque. Nous y tenons beaucoup. Je ne veux pas tromper les clients qui veulent acheter un vin de vigneron. »*

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.16-21
Journaliste : MICHÈLE TRÉVOUX



Jean-François Réaud, vigneron et négociant à la tête des Vignobles Gabriel & C

« J'ai lancé un négoce pour des vignerons »

Jean-François Réaud n'a pas créé une société de négoce en réponse à la progression de ses ventesmais parce qu'il ne parvenait pas à vendre ses vins comme il le voulait. En 1985, il reprend le vignoble familial à Saint-Aubin-de-Blaye. À savoir 7 ha de vigne, qu'il porte rapidement à 25 ha et qu'il convertit en bio en 2011. Il développe en parallèle un vignoble de 81 ha en culture conventionnelle, toujours en AOC Blaye-Côtes-de-Bordeaux. À partir de 1990, il tente d'approcher la grande distribution pour y vendre ses vins, sans grand succès.
« Les acheteurs n'étaient pas intéressés par un château ne produisant qu'une seule appellation. Ils souhaitaient travailler avec des opérateurs leur proposant une gamme d'AOP, et de préférence des vins de domaine », se souvient le vigneron. L'idée de créer une offre de vins de producteurs commence alors à germer. Jean-François la teste auprès d'amis vignerons. L'objectif était de réunir des confrères mus par la même volonté de valoriser leurs vins sous leur nom de domaine.

Dans ce but, Jean-François Réaud lance une société de négoce, Vignobles Gabriel & Co. Celle-ci achète en vrac les vins des vignerons partenaires, avec nom de château, les met en bouteille à la propriété et les revend sous leur nom de domaine. Des contrats de trois ans lient vendeur et acheteur, fixant les volumes annuels et le prix d'achat indexé en fonction de la qualité. Une annexe au contrat est signée chaque année au mois de mars pour préciser l'échéancier de paiement, avec un règlement mensuel à partir du mois d'avril suivant la récolte. *« Le système fonctionne grâce à l'implication de la trentaine de vignerons partenaires, qui participent aux opérations de promotion organisées par les enseignes. Nous avons défini une charte de qualité avec des règles de bonne conduite tant à la vigne qu'en vinification. Chaque membre du collectif en est signataire. Tous nos vins, y compris les miens, sont dégustés à l'aveugle par un jury de professionnels et nous discutons ensuite des actions à mettre en place, avec les deux techniciens vigne et vin, salariés du négoce,*

Son exploitation
- Châteaux Le Grand Moulin, Les Aubiers et Haut Sociondo
- Volume en 2017 : 4 500 hl
- Prix : 5 à 7 €/col

Son négoce
- Vignobles Gabriel & Co
- Volume acheté en 2017 : 45 000 hl
- Prix : 4 à 7 €/col

Gilles Gelin, vigneron au domaine des Nugues et négociant à la tête de Gilles Gelin, à Lancié, dans le Rhône

« Je reste avant tout vigneron »

Gilles Gelin ne se sent pas l'âme d'un négociant, loin s'en faut. Et pourtant, depuis 2012, ce vigneron de Lancié, dans le Beaujolais, est à la tête d'une société de négoce. *« Au départ, je l'ai créée car je ne produisais pas assez de blanc alors que j'avais de la demande. Qui plus est, je suis aussi producteur de cassis et j'avais besoin d'un statut de négociant pour vendre ma crème de cassis »*, explique-t-il. Bien lui en a pris car, en 2016, quand la grêle s'abat sur son vignoble et détruit un tiers de sa récolte, tout est déjà en place pour qu'il puisse acheter des vins en vue de combler le déficit. Rebelote l'an dernier où la grêle provoque derechef des ravages, mais à une moindre échelle qu'en 2016. Il a pu alors acheter de nouveau un peu de blanc et du rosé. *« Cette structure nous a permis de lisser les accidents climatiques et de fournir nos clients quoi qu'il arrive. »*
Aujourd'hui, Gilles Gelin a augmenté ses surfaces en blanc, mais il continue d'acheter environ 10 % de sa production à des vignerons voisins. *« J'ai aussi un bon développement commercial de beaujolais nouveau. À cause des quotas fixés par l'ODG, je suis limité dans ma production. Cette année, il m'a manqué 350 hl que j'ai dû acheter à l'extérieur pour fournir mes marchés. »*
Pour développer ses vins de négoce, Gilles Gelin a créé deux marques : Magali et le Vin des Copains. *« Ce sont des vins dont je suis fier. Je les achète à des prix élevés pour que mes fournisseurs puissent vivre correctement. Ce sont tous des viticulteurs que je connais. Je n'ai pas besoin de passer par un courtier. On travaille en partenariat sans avoir besoin de signer de contrats. »*
L'an dernier, il a décroché un joli marché en Brouilly, une appellation qu'il ne produit pas. *« On a édité une étiquette spécifique plutôt que de rester sur une opération* one shot. *On a intégré ce produit à notre gamme et on le propose à nos autres clients. »* Son activité de négoce représente 10 à 15 % de son chiffre d'affaires. *« Je pourrais faire plus de volume et gagner davantage en tirant les prix, mais ce n'est pas mon éthique. Je ne veux pas faire ce que j'ai toujours critiqué. Dans ma tête, je reste vigneron. Le négoce, c'est un complément. »*



Son exploitation
- Domaine des Nugues
- 1 520 hl produits en 2017
- Prix de vente : 7,5 à 15 €/col

Son négoce
- Gilles Gelin, qui compte deux marques : Magali et Le Vin des Copains
- 650 hl achetés en 2017 (volume exceptionnel à cause de la grêle)
- Prix de vente : 6 à 12,5 €/col

Tous droits réservés à l'éditeur

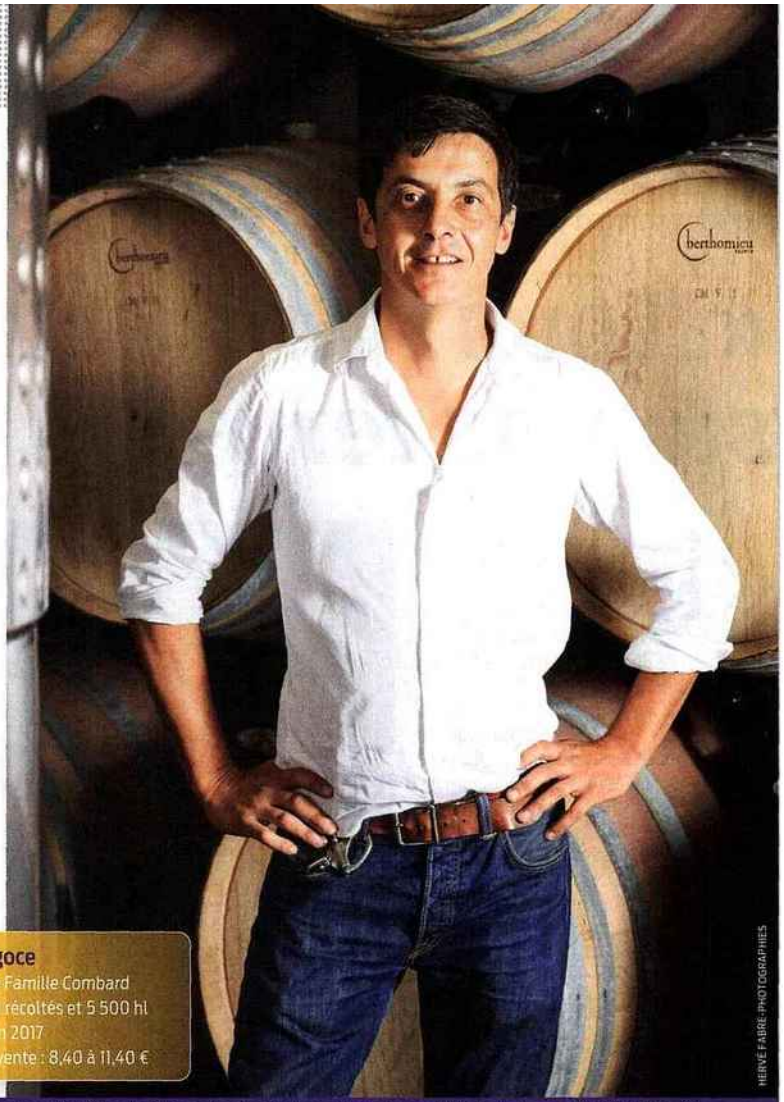
La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIN 18
Page de l'article : p.16-21
Journaliste : MICHÈLE TRÉVOUX

Saint-Aubin-de-Blaye (Gironde)

pour que chacun puisse progresser. »
Parmi les trente vignerons partenaires que compte Vignobles Gabriel & Co, vingt-quatre d'entre eux livrent 100 % de leur récolte, six autres continuent à vendre une partie de leurs vins sous un second nom de château. L'entreprise possède une chaîne d'embouteillage mobile et a obtenu les certifications internationales IFS et BRC, sésame pour travailler avec la GD à l'export. Elle commercialise 6,5 millions de cols par an avec une gamme diversifiée d'AOP de la rive droite : Bordeaux, Bordeaux supérieur, Côtes-de-Bordeaux-Blaye, Castillon, Francs, Côtes-de-Bourg et Puisseguin-Saint-Émilion.
« C'est ce modèle collectif qui fait le succès de nos vins. La mise en avant des vignerons assure notre crédibilité commerciale. Les acheteurs sont rassurés. Ils bénéficient d'un approvisionnement sécurisé et ne risquent pas de trouver ailleurs le même château à un prix différent », assure le vigneron-négociant. Un modèle inédit de négoce impliquant les producteurs dans son fonctionnement.



Son exploitation
- Domaine Figuière Famille Combard
- 4 500 hl récoltés en 2017
- Prix de vente : 11,40 à 14,70 €

Son négoce
- Figuière Famille Combard
- 1 000 hl récoltés et 5 500 hl achetés en 2017
- Prix de vente : 8,40 à 11,40 €

François Combard, vigneron au domaine Figuière et dirigeant avec ses sœurs de la société de négoce Figuière Famille Combard, à La Londe-les-Maures, dans le Var

« L'activité de négoce nous a permis de financer le foncier »

Au domaine Figuière (ex-Saint-André-de-Figuière), en Provence, les activités de négoce et de production ont toujours coexisté. *« En 1992, quand mon père a acquis ce domaine de 16 ha à La Londe-les-Maures, il a d'emblée imaginé une petite structure de négoce pour que son "business plan" fonctionne. Il a tout de suite vu que les 90 000 cols qu'il pouvait produire ne suffiraient pas à financer l'achat du foncier. Il a donc développé une activité de négoce pour dégager des revenus supplémentaires et assurer la rentabilité de l'affaire »*, rappelle son fils François Combard, désormais aux commandes de l'entreprise familiale avec ses deux sœurs. Cette activité de négoce a également permis de bâtir une offre diversifiée avec, en haut de gamme, les vins du domaine conduits en bio, puis, en cœur et en entrée de gamme, les vins de négoce afin de satisfaire la demande de la clientèle CHR visée par la famille Combard. Les premières années, la famille achète des raisins à la cave coopérative de La Londe-les-Maures. Entre-temps, le domaine s'agrandit. Aujourd'hui, il compte 80 ha de vigne dont 30 ha en fermage. Et la famille continue à compléter sa production par des achats extérieurs. Elle se fournit principalement en raisins auprès de quatre viticulteurs, ses partenaires historiques. *« Pour nos AOC, nous achetons des raisins sur pied. Nous les vendangeons nous-mêmes pour trier à la récolte. Nous acheminons les raisins en caisses à la cave. Nos achats de vins en vrac concernent surtout des IGP »*, précise le vigneron. Les raisins achetés à l'extérieur constituent un socle qualitatif de base qui assure tous les ans une qualité régulière. *« Nous défendons aussi bien nos vins de négoce que nos vins de propriété. C'est une démarche d'ensemble qui oblige à une grande cohérence de la gamme. »* Tous les vins sont commercialisés sous une même marque : Figuière Famille Combard. Seul le très haut de gamme du domaine affiche sur son étiquette le nom Figuière uniquement. La société de négoce achète tous les raisins et tous les vins, y compris ceux du domaine. 75 % des vins de l'exploitation composent à eux seuls les cuvées haut de gamme. Les 25 % restants sont utilisés en assemblage dans les vins de négoce. Toutes les bouteilles portent la capsule congé du négoce. *« Ce que nous mettons en avant, c'est notre savoir-faire de vigneron-vinificateur plus que la notion de propriété. C'est la patte du vigneron qui est le fondement de notre marque »*, explique-t-il. Aujourd'hui, la famille Combard commercialise 1,5 million de cols par an dont 40 % sont issus du domaine. Pour les AOC, la proportion augmente avec 55 % de vins issus de la propriété. Seule ombre au tableau : les contraintes administratives. *« C'est plus compliqué. Il faut tout gérer en double. Cela représente une surcharge de travail administratif »*, déplore François Combard.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA RÉPUBLIQUE de Seine-et-Marne

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 15498

Date : 18 JUIN 18

MONTIGNY-LENCOUP

PEINTURE. Arnaud Bretzner, un artiste complet !

Arrivé depuis plus de 10 ans dans le village, Arnaud a commencé à faire ses armes dans la peinture il y a sept ans. Sa façon à lui d'être différent, c'est la façon dont il présente ses œuvres, avec un cadrage particulier comme un photographe le ferait pour une prise de vue.



Arnaud chez lui au milieu de ses peintures et sculptures.

Son terrain de chasse, ce sont les objets du quotidien, les verres, les aliments ou encore les cigarettes, tout ce qui est à portée de ses yeux et de ses mains. « Découvrir et humer c'est déjà créer » confie l'artiste.

Peinture, écriture, sculpture

L'homme est artiste peintre, puisqu'il expose et vend de façon régulière : il a d'ailleurs participé à la dernière exposition d'artistes qui a eu lieu à l'église de Paroy. Mais pas seulement, il aime écrire des poèmes ou des nouvelles, avec la aussi les mots et les objets du quotidien et ce qu'il croise dans la vie de tous les jours sont sa source d'inspiration.

La sculpture aussi l'attire, il crée par exemple des oiseaux faits d'objets de récupération, il fonctionne essentiellement à l'envie, au feeling.

Et pour clôturer toute cette création, les titres de ses œuvres sont teintés d'humour : un tableau de coquillages, s'appellera coque en stock en hommage à un album d'Hergé.

Récompense

Alors que reste-t-il encore à découvrir pour cet artiste, qui vient de gagner un concours national organisé par le caviste Nicolas, sur le thème du tire-bouchon ?

Un livre : c'est sans doute le prochain objectif qu'il s'est fixé pour faire un recueil de ses textes.

RENSEIGNEMENTS

Tél. : 06 61 93 77 56 - bretzner.arnaud@gmail.com. À noter, que l'artiste travaille aussi sur commandes

Tous droits réservés à l'éditeur

L'IMPARTIAL
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 28 JUIN 18
Page de l'article : p.13

DANS VOS COMMERCES

AUX ANDELYS. Okado change de main

Samedi 30 juin au soir, Martine Vantreese ne sera officiellement plus à la tête de la boutique de cadeaux. Vingt-cinq ans presque jour pour jour après avoir ouvert Okado, c'était en juillet 1993, elle s'apprête à passer la main. « Ce local, qui abritait Primeurs et vins Nicolas, était fermé depuis dix-huit mois et il était à céder 15 000 francs à l'époque. Avec Isabelle nous avons saisi l'opportunité », se souvient-elle.

Chef d'entreprise

Martine Vantreese entame alors une nouvelle vie. Après avoir passé quatorze ans aux États-Unis, où elle a rencontré Glenn son mari, elle a créé sa société d'import-export. « J'ai été la première à importer des barbecues à gaz ». Elle s'est ensuite lancée dans le commerce aux Andelys. D'abord avec son associée pendant neuf ans puis seule à partir de 2002.

À 64 ans, elle avait décidé de se laisser le temps d'une année pour tenter de trouver un repreneur. Mais les choses sont finalement allées beaucoup plus vite que prévu. « Étant présidente de l'Ucial, je voulais que mon commerce reste une boutique de cadeaux. J'ai commencé à en parler à Étienne à la fin de l'année 2017 et il s'est montré très intéressé ».



Après vingt-cinq ans à sa tête, Martine Vantreese cédera officiellement sa boutique Okado à Étienne Couqueberg samedi 30 juin.

Art de la table et brocante

Après sept années passées aux côtés de Franck Gilard en qualité d'attaché parlementaire, Étienne Couqueberg revient donc à ses premières amours. En effet, il a été directeur d'un magasin d'ameublement et de décoration à Rouen pendant quinze ans.

Il arrive avec des idées nouvelles. « Je veux proposer plus d'art de la table. Depuis la fermeture d'Ambiance et Styles, ça manque sur la ville. Je prévois également de faire une extension du magasin et d'amener de la brocante. Cela fait vingt-cinq ans que je chine un peu partout sur les foires à tout », explique le nouveau propriétaire des lieux.

Présidente de l'Ucial

Depuis un mois, Étienne et Martine travaillent donc de concert dans la boutique. Il a rencontré ses clients et ses fournisseurs, dont certains lui étaient déjà familiers. À partir de dimanche, Étienne volera de ses propres ailes mais pourra compter sur l'aide de Martine, qui ne partira pas bien loin.

En effet, elle ne quitte pas totalement ses amis commerçants puisqu'elle reste présidente de l'Ucial avec la foire à tout à préparer. La jeune retraitée a encore de quoi s'occuper entre le foyer l'Oasis, sa fonction de conseillère municipale à la mairie, l'association Inner Wheel et ses petits-enfants.

Guillaume Voisenet

■ Okado, 20 place Nicolas Poussin. Tél. : 02 32 54 24 64. Promotions jusqu'à moins 70 % jusqu'au samedi 30 juin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos PATRIMOINE

Date : 29/06/2018
Heure : 13:52:47
Journaliste : Helene Dupuy

patrimoine.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Coravin : le « Nespresso » du vin fait ses preuves



Coravin : le « Nespresso » du vin fait ses preuves - Coravin Une petite révolution dans le monde du vin… Arrivé il y a 4 ans sur le marché français, le Coravin séduit professionnels et amateurs. Ce produit breveté permet de se servir un verre de vin sans avoir à ouvrir le bouchon de la bouteille.
Il convainc les restaurateurs, les cavistes, les propriétés viticoles et de plus en plus de particuliers. Le Coravin, ce produit innovant et breveté qui permet de se servir un verre de vin sans en ouvrir le bouchon de la bouteille, fait un tabac. Alors qu'il était encore perçu comme un simple gadget par certains il y a 4 ans, lors de son arrivée sur le marché français (et il y a 5 ans aux Etats-Unis), le Coravin se propage à grande vitesse.

Si l'entreprise américaine refuse de donner son chiffre d'affaires , son président directeur général affirme que « *100.000 Coravin ont été vendus dans le monde en 2015 et depuis, la croissance est à deux chiffres chaque année et sera probablement à trois chiffres en 2018* ».

La société qui emploie 100 personnes dans le monde est passée de 5 pays en 2015 à 60 pays aujourd'hui. Les Etats-Unis sont le principal marché, puis la France et la Grande-Bretagne. L'entreprise est présente aussi en Australie, à Singapour, en Espagne, Italie, Ukraine, Belgique, Grèce, Suisse, Hollande, Danemark et en Chine. Le marché allemand, en revanche, est à la traîne, à cause du système commercial où la mise en consigne des produits constitue un frein.

Interview du PDG : Fréderic Lévy
Coravin : une technologie brevetée
Une fine aiguille creuse, permettant de transpercer la capsule et le bouchon de liège, accède au vin. La bouteille est ensuite légèrement pressurisée grâce à l'adjonction d'argon, un gaz inerte. La pressurisation permet ainsi au vin de remonter dans l'aiguille et est alors versé dans un verre sans jamais laisser pénétrer

Tous droits réservés à l'éditeur

l'oxygène. Une fois l'aiguille retirée, le bouchon se resserre instantanément. Vous pouvez donc vous servir un verre de blanc, un verre de rouge et le vin qui restera dans la bouteille sera intact 10 ans plus tard. De nombreuses dégustations à l'aveugle sur plusieurs années sont venues prouver l'efficacité du système.

La méthode Nespresso
Pour cette accélération, il a été choisi d'appliquer la méthode « Nespresso » à la société. Pour cela, Coravin a recruté deux anciens de Nespresso comme Président directeur général (Frédéric Lévy) et Vice président de l'Europe (Martin Dekker). « *L'idée est que le Coravin soit présent dans les cuisines comme une machine à café ou un grille-pain* », souligne Fréderic Lévy, qui a passé près de 20 ans de sa carrière chez Nespresso.

Coravin : combien ça coûte ?
Plusieurs modèles Coravin sont disponibles entre 199 euros (le moins cher) et 349 euros. Le modèle Eleven connecté au Bluetooth vaut 999 euros.
Une capsule de gaz argon qui sert pour une quinzaine de verres coûte environ 9 euros.

Impossible en France
Le développement de cette société américaine dont le siège est à Boston a pu se faire grâce à plusieurs levées de fonds, dont la dernière date de 2016. En tout, 60 millions d'euros ont été levés surtout auprès d'investisseurs américains et un français (Quadrille Capital).

« *Le fait que Coravin soit une société américaine a facilité notre importante levée de fonds* », confirme Frédéric Lévy. Au sein de la Winetch française , les importantes levées de fonds se font rares. Et n'atteignent en tous cas jamais ces niveaux là. En mars, La start-up française Twil a bouclé un tour de table de 1,5 million d'euros dans un secteur qui peine à se financer depuis les scandales des sites de vente en ligne 1855.com et ChateauOnline.fr.

550 vins au verre
Le système permet à de nombreux restaurants de proposer une gamme beaucoup plus étendue de vins au verre ou de servir plus facilement des vins très qualitatifs et chers sans perdition. Le célèbre 110 de Taillevent à Paris propose ainsi 110 vins différents au verre et le 67 Pall Mall à Londres en propose 550.

« *Les grands liquoreux comme le Sauternes, que les gens aiment boire en petite quantité trouvent une nouvelle vie avec le Coravin* », explique Fréderic Lévy. Il conseille néanmoins aux restaurants « *d'augmenter progressivement le nombre de vins aux verres proposés et pas trop rapidement, car cela implique une gestion de cave assez complexe* ».

En tout, 1.150 restaurants et distributeurs sont partenaires en France : Boulanger, Darty, Lavinia, La Grande Epicerie du Bon Marché, Le BHV Marais, Le Printemps, Le Repaire de Bacchus, Les Galeries Lafayette, Nicolas.

De plus en plus de particuliers
Initialement la société travaillait avec les domaines viticoles, puis les cavistes, restaurateurs et assez rapidement avec les particuliers. Ces derniers représentent aujourd'hui 70 % de l'activité dans le monde (60 % en France, 80 % aux Etats-Unis).

Dernier modèle connecté au Bluetooth

Tous droits réservés à l'éditeur

Dernier de la gamme, le modèle 11, au prix de 999 euros est « *plus intuitif, plus rapide et totalement automatique* » explique Frédéric Lévy. « *L'idée est également d'en faire un Coravin où le service du vin soit encore plus simple, notamment pour les restaurateurs ».*

Ce dernier modèle intègre également un écran LED permettant de gérer son appareil de façon optimale via des icônes indiquant si le système doit être nettoyé, quand la capsule d'argon ou les aiguilles doivent être remplacées, ou quand la batterie est faible. Ce même écran LED permet de se connecter via Bluetooth à la nouvelle application.

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEchos.fr

Date : 29/06/2018
Heure : 14:01:14
Journaliste : Helene Dupuy

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 118

Visualiser l'article

Coravin : le « Nespresso » du vin fait ses preuves



Coravin : le « Nespresso » du vin fait ses preuves - Coravin

Une petite révolution dans le monde du vin… Arrivé il y a 4 ans sur le marché français, le Coravin séduit professionnels et amateurs. Ce produit breveté permet de se servir un verre de vin sans avoir à ouvrir le bouchon de la bouteille.
Il convainc les restaurateurs, les cavistes, les propriétés viticoles et de plus en plus de particuliers. Le Coravin, ce produit innovant et breveté qui permet de se servir un verre de vin sans en ouvrir le bouchon de la bouteille, fait un tabac. Alors qu'il était encore perçu comme un simple gadget par certains il y a 4 ans, lors de son arrivée sur le marché français (et il y a 5 ans aux Etats-Unis), le Coravin se propage à grande vitesse.

Si l'entreprise américaine refuse de donner son chiffre d'affaires , son président directeur général affirme que « *100.000 Coravin ont été vendus dans le monde en 2015 et depuis, la croissance est à deux chiffres chaque année et sera probablement à trois chiffres en 2018* ».

Tous droits réservés à l'éditeur

La société qui emploie 100 personnes dans le monde est passée de 5 pays en 2015 à 60 pays aujourd'hui. Les Etats-Unis sont le principal marché, puis la France et la Grande-Bretagne. L'entreprise est présente aussi en Australie, à Singapour, en Espagne, Italie, Ukraine, Belgique, Grèce, Suisse, Hollande, Danemark et en Chine. Le marché allemand, en revanche, est à la traîne, à cause du système commercial où la mise en consigne des produits constitue un frein.

Interview du PDG : Fréderic Lévy

Coravin : une technologie brevetée
Une fine aiguille creuse, permettant de transpercer la capsule et le bouchon de liège, accède au vin. La bouteille est ensuite légèrement pressurisée grâce à l'adjonction d'argon, un gaz inerte. La pressurisation permet ainsi au vin de remonter dans l'aiguille et est alors versé dans un verre sans jamais laisser pénétrer l'oxygène. Une fois l'aiguille retirée, le bouchon se resserre instantanément. Vous pouvez donc vous servir un verre de blanc, un verre de rouge et le vin qui restera dans la bouteille sera intact 10 ans plus tard. De nombreuses dégustations à l'aveugle sur plusieurs années sont venues prouver l'efficacité du système.

La méthode Nespresso
Pour cette accélération, il a été choisi d'appliquer la méthode « Nespresso » à la société. Pour cela, Coravin a recruté deux anciens de Nespresso comme Président directeur général (Frédéric Lévy) et Vice président de l'Europe (Martin Dekker). « *L'idée est que le Coravin soit présent dans les cuisines comme une machine à café ou un grille-pain* », souligne Fréderic Lévy, qui a passé près de 20 ans de sa carrière chez Nespresso.

Coravin : combien ça coûte ?
Plusieurs modèles Coravin sont disponibles entre 199 euros (le moins cher) et 349 euros. Le modèle Eleven connecté au Bluetooth vaut 999 euros.
Une capsule de gaz argon qui sert pour une quinzaine de verres coûte environ 9 euros.

Impossible en France
Le développement de cette société américaine dont le siège est à Boston a pu se faire grâce à plusieurs levées de fonds, dont la dernière date de 2016. En tout, 60 millions d'euros ont été levés surtout auprès d'investisseurs américains et un français (Quadrille Capital).

« *Le fait que Coravin soit une société américaine a facilité notre importante levée de fonds* », confirme Frédéric Lévy. Au sein de la Winetch française , les importantes levées de fonds se font rares. Et n'atteignent en tous cas jamais ces niveaux là. En mars, La start-up française Twil a bouclé un tour de table de 1,5 million d'euros dans un secteur qui peine à se financer depuis les scandales des sites de vente en ligne 1855.com et ChateauOnline.fr.

550 vins au verre
Le système permet à de nombreux restaurants de proposer une gamme beaucoup plus étendue de vins au verre ou de servir plus facilement des vins très qualitatifs et chers sans perdition. Le célèbre 110 de Taillevent à Paris propose ainsi 110 vins différents au verre et le 67 Pall Mall à Londres en propose 550.

« *Les grands liquoreux comme le Sauternes, que les gens aiment boire en petite quantité trouvent une nouvelle vie avec le Coravin* », explique Fréderic Lévy. Il conseille néanmoins aux restaurants « *d'augmenter*

Tous droits réservés à l'éditeur

progressivement le nombre de vins aux verres proposés et pas trop rapidement, car cela implique une gestion de cave assez complexe ».

En tout, 1.150 restaurants et distributeurs sont partenaires en France : Boulanger, Darty, Lavinia, La Grande Epicerie du Bon Marché, Le BHV Marais, Le Printemps, Le Repaire de Bacchus, Les Galeries Lafayette, Nicolas.

De plus en plus de particuliers
Initialement la société travaillait avec les domaines viticoles, puis les cavistes, restaurateurs et assez rapidement avec les particuliers. Ces derniers représentent aujourd'hui 70 % de l'activité dans le monde (60 % en France, 80 % aux Etats-Unis).

Dernier modèle connecté au Bluetooth
Dernier de la gamme, le modèle 11, au prix de 999 euros est « *plus intuitif, plus rapide et totalement automatique* » explique Frédéric Lévy. « *L'idée est également d'en faire un Coravin où le service du vin soit encore plus simple, notamment pour les restaurateurs ».*

Ce dernier modèle intègre également un écran LED permettant de gérer son appareil de façon optimale via des icônes indiquant si le système doit être nettoyé, quand la capsule d'argon ou les aiguilles doivent être remplacées, ou quand la batterie est faible. Ce même écran LED permet de se connecter via Bluetooth à la nouvelle application.

Tous droits réservés à l'éditeur

la Nouvelle République DU CENTRE-OUEST
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 180176
Edition : Vienne

Date : 30 JUIN 18
Journaliste : Xavier Benoit

environnement

Les fortes chaleurs s'installent sur le Poitou

La Vienne ne devrait pas supporter une canicule, au sens sanitaire du terme. Mais il faudra faire attention aux températures élevées dès ce week-end.

A la fin du mois de juin, selon les données de la station Météo France à Poitiers Biard, les températures maximales devraient être comprises entre 24,5 °C et 25 °C. Depuis le début de la semaine, nous sommes largement au-dessus : 26 °C lundi ; entre 28 et 30 °C mardi ; entre 29 et 32 °C mercredi ; entre 28 et 30 °C jeudi... Ce n'est qu'un début.

33 à 34 °C ce week-end et encore du chaud la semaine prochaine

« Jusqu'à présent, nous étions sous l'influence d'un anticyclone basé sur les îles britanniques qui pilote un flux de nord-est, indique Luc Bonnet, prévisionniste conseil à Météo France. *Ce week-end, nous passons dans une orientation de sud avec une dorsale, un pic de chaleur, qui remonte depuis le Maghreb jusqu'à la Suède. »*

La chaleur du Sahara inondera progressivement nos contrées tempérées. Les plus fortes intensités sont attendues entre samedi, dimanche et lundi, du sud-ouest aux régions du centre et du centre-est où les 35 °C seront dépassés en journée (et plus de 20 °C la nuit). Peut-on connaître une canicule ? *« Il faudrait 35 °C en journée et 19 °C la nuit dans la Vienne. C'est un premier critère. Ensuite, la décision ne revient pas à Météo France de déterminer s'il s'agit d'une canicule mais à l'Institut national de veille sanitaire (INVS) qui utilise l'indice biométrique. Ils prennent en compte la température ressentie, le taux d'humidité... A priori, nous ne serions pas concernés par une canicule »*, complète Luc Bonnet.



Le soleil va taper fort dès ce week-end mais on ne pourra pas parler de canicule. (Photo X.B.)

Au sens sanitaire du terme, la Vienne échapperait donc à une canicule avec 33 à 34 °C en journée (19 à 20 °C la nuit), ce qui n'empêche pas d'en ressentir les effets. En particulier quand on travaille en extérieur ou que sa maison est très compliquée à rafraîchir. La semaine prochaine s'annonce encore chaude avec 28 à 30 °C tous les jours (18 à 19 °C la nuit).

« Il y a une incertitude pour dimanche avec un retour du flux océanique. On ne sait pas comment la goutte froide présente sur l'Atlantique se positionnera. Il pourrait y avoir des orages dans la nuit de dimanche à lundi. » Ce temps perturbé n'est pas à exclure la semaine prochaine. Nous serions alors dans un flux de sud-ouest.

Enfin, la prévision saisonnière (juillet, août, septembre) confirmerait un temps plus chaud que la normale, en particulier sur l'Europe centrale.

Xavier Benoit

Tous droits réservés à l'éditeur

la Nouvelle République DU CENTRE-OUEST

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 180176
Edition : Vienne

Date : 30 JUIN 18
Journaliste : Xavier Benoit

alexis



Pour se protéger du soleil, Alexis Le Goff possède une technique personnelle.

“ S'hydrater, porter une casquette et mettre de la crème solaire ”

Pour faire face à la chaleur parfois étouffante de ces derniers jours, certains ont leurs techniques. « *S'hydrater, porter une casquette et mettre de la crème solaire* », c'est la combinaison gagnante d'Alexis Le Goff et son fils. « *On ferme aussi les volets et les fenêtres pendant la journée* », ajoute le jeune père, prévoyant.

sabrina



Commerçante du magasin Nicolas à Poitiers, Sabrina peut profiter de la clim.

“ J'ai la chance de travailler à la clim, je suis au frais toute la journée ”

Certains parviennent à éviter habilement la cuisson, en restant au frais toute la journée. « *J'ai la chance de travailler à la clim, je suis au frais toute la journée* », se réjouit Sabrina Chenafi, du magasin de vins Nicolas à Poitiers. « *Le samedi, c'est dégustation gratuite, ça rafraîchit !* » ajoute la caviste.

annick



Après avoir vécu huit ans en Corse, Annick Paoli est habituée à la chaleur.

“ J'ai vécu huit ans en Corse, il y fait aussi chaud qu'à Poitiers ”

D'autres ne craignent pas la chaleur et s'en accommodent même très bien. « *J'ai vécu huit ans en Corse, il y fait aussi chaud qu'à Poitiers* », affirme Annick Paoli, ravie du beau temps. « *Bien sûr je reste prudente, je ne m'expose pas au soleil, je bois beaucoup, je mets un chapeau...* », ajoute néanmoins l'ancienne expatriée, prudente.

ouliana



Pour ne pas souffrir de la chaleur, Ouliana Dorokhina porte des vêtements légers.

“ J'essaie de porter des matières légères pour que ma peau respire ”

Pour lutter contre la chaleur, les Poitevins ont quelques astuces. « *J'essaie de porter des matières légères pour que ma peau respire* », explique Ouliana Dorokhina, qui vient d'obtenir son BTS de tourisme. « *Faire les soldes c'est aussi une bonne technique, la plupart des magasins sont climatisés* », plaisante la jeune diplômée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre Presse

Date : 30/06/2018
Heure : 05:14:27
Journaliste : sabrina

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

"J'ai la chance de travailler à la clim, je suis au frais toute la journée"



Commerçante du magasin Nicolas à Poitiers, Sabrina peut profiter de la clim.
86red05

Certains parviennent à éviter habilement la cuisson, en restant au frais toute la journée. « *J'ai la chance de travailler à la clim, je suis au frais toute la journée* », se réjouit Sabrina Chenafi, du magasin de vins Nicolas à Poitiers. « *Le samedi, c'est dégustation gratuite, ça rafraîchit!* » ajoute la caviste.

Tous droits réservés à l'éditeur



JUILLET 2018



FAV DE RENTREE

Ketchum

NICOLAS

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : JUILLET/AOUT 18
Page de l'article : p.58-66

LA SÉLECTION DES VINS À MOINS DE 10 €

Les journalistes de Rayon Boissons ont arpenté les présentations presse pour déguster autour de 2 000 vins choisis par les distributeurs pour l'opération automnale. Retrouvez leurs 200 flacons préférés positionnés à moins de 10 € et classés selon leur rapport qualité-prix.

SOMMAIRE

P. 59
Leclerc, Intermarché
P. 60
Carrefour, Auchan
P. 61
Système U, Lidl
P. 62
Casino, Carrefour Market
P. 63
Monoprix, Cora, Aldi
P. 64
Leader Price, Match, Biocoop
P. 65
Cdiscount, Netto, Carrefour Contact
P. 66
Vente-privée, Nicolas, Franprix

* Bon rapport qualité-prix ** Très bon rapport qualité-prix *** Excellent rapport qualité-prix

Vin blanc Vin rosé Vin rouge



Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : JUILLET/AOUT 18
Page de l'article : p.58-66



LE PRÉFÉRÉ D'ANDREAS LARSSON
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE EN 2007 ET ÉGÉRIE DE LA FOIRE AUX VINS LECLERC
CÔTES-DU-ROUSSILLON 2017
Cazes
PVC : 5,95 €
« J'adore sa pureté, son côté fruité et sa très belle longueur. En plus, c'est un vin bio ! »







LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
CÔTES-DU-RHÔNE 2017
Romain Duvernay -Clos des Mures
PVC : 5,60 €
« Un côtes-du-rhône singulier avec un fruit très croquant, de la souplesse et des tanins soyeux. Le tout avec une belle complexité aromatique. »

LECLERC
DU 2 AU 13 OCTOBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bordeaux	Entre-deux-mers	Château Rauzan Despagne	2017	7,30 €	*
	Languedoc-Roussillon	IGP côtes-catalanes chardonnay	Tessellae	2017	4,95 €	**
	Vallée du Rhône	Lirac	Domaine Pélaquié	2016	7-8 €	**
	Provence	Côtes-de-provence	Grands Domaines Sumeire	2017	6,95 €	*
	Beaujolais	Brouilly	Les Tours de Pierreux	2017	7,15 €	*
	Bourgogne	Mâcon	Collin-Bourisset	2017	4,95 €	*
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Saint-Antoine	2016	4,49 €	**
	Bordeaux	Graves-de-vayres	Château Cantelaudette	2016	6,50 €	***
	Bordeaux	Haut-médoc cru bourgeois	Château Barreyres	2016	9,50 €	**
	Bordeaux	Listrac-médoc	Château Moulin-Borie	2016	9,95 €	**
	Bordeaux	Saint-georges-saint-émilion	Château Bertin	2016	8,90 €	***
	Languedoc-Roussillon	IGP côtes-catalanes carignan	Tessellae	2016	4,95 €	***
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Cazes	2017	5,95 €	**
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Domaine Sol Payré- Ivresse des sens	2016	8-10 €	**
	Languedoc-Roussillon	Saint-chinian-roquebrun	Col de l'Estrade	2016	5,95 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Romain Duvernay- Clos des Mures	2017	5,60 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Dauvergne Ranvier - C 13	2017	6,95 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Domaine de la Présidente	2017	5,60 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-visan	Romain Duvernay	2017	5,45 €	***
	Sud-Ouest	Côtes-du-marmandais	Château Terrebert	2016	3,70 €	**
	Sud-Ouest	Fronton	Château Joliet	2016	3,50 €-6,50 €	**
	Sud-Ouest	Marcillac	Les Cayla	2017	6-7 €	***
	Val de Loire	Bourgueil	Domaine Pitault Landry-Les Terrasses	2017	5,95 €	**





LE PRÉFÉRÉ DE CHRISTOPHE COPPOLANI
ŒNOLOGUE D'INTERMARCHÉ
VINSOBRES 2017
Domaine de l'Autrandine -Cuvée Les Escoulaires
PVC : 6,19 €
« Un vin original par son équilibre entre le fruit et ses tanins fondus. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
CANON-FRONSAC 2012
Château Toumalin
PVC : 7,99 €
« Digne d'un grand vin de la rive droite avec des arômes de réglisse qui indiquent que c'est le moment parfait pour le boire. »

INTERMARCHÉ
DU 11 AU 30 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Savoie	Savoie-ripaille	Château de Ripaille	2017	7,25 €	**
	Val de Loire	Menetou-salon	Patient Cottat	2017	9,95 €	***
	Corse	IGP île-de-beauté	Domaine Alzitella	2017	3,49 €	**
	Beaujolais	Côtes-de-brouilly	Sébastien Condemine	2017	7,40 €	**
	Bordeaux	Bordeaux	Château de Beauregard-Ducourt	2015	3,99 €	***
	Bordeaux	Castillon-côtes-de-bordeaux	Château de la Pierre Levée	2015	4,99 €	**
	Bordeaux	Canon-fronsac	Château Toumalin	2012	7,99 €	***
	Bourgogne	Coteaux-bourguignons	L'Authentique de Collin-Bourisset	2017	3,95 €	***
	Languedoc-Roussillon	Saint-chinian	Domaine Martin Madalle	2017	4,49 €	**
	Languedoc-Roussillon	Corbières	Domaine Coste-Lise	2016	6,49 €	***
	Languedoc-Roussillon	Coteaux-du-languedoc-pic-saint-loup	Mas de Fournel	2016	9,99 €	**
	Vallée du Rhône	Vinsobres	Domaine de l'Autrandine	2017	6,19 €	**
	Sud-Ouest	Gaillac	Château Goudouffre	2016	3,39 €	**

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur



LE PRÉFÉRÉ DE DAVID GONCALVES
MANAGER MARKETING DE CARREFOUR
BORDEAUX-SUPÉRIEUR 2016
Château L'Isle Fort
PVC : 8,50 €
« Ce bordeaux-supérieur se démarque par une belle structure avec des tanins soyeux, une fraîcheur et un léger boisé. Un vin d'une grande finesse. »







LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
LUBÉRON 2017
Domaine de la Citadelle bio
PVC : 8,95 €
« Ce lubéron possède un bel équilibre avec des arômes de fruits noirs, des saveurs épicés soutenues par une pointe de minéralité. ».

CARREFOUR

DU 12 AU 24 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Montfollet Le Valentin	2017	5,95 €	**
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château l'Isle Fort	2016	8,50 €	**
	Bordeaux	Médoc cru bourgeois	Château Lestruelle	2016	9,50 €	***
	Languedoc-Roussillon	IGP pays-d'oc	Gérard Bertrand Solar 6 syrah (bio)	2017	6,95 €	***
	Languedoc-Roussillon	IGP cité-de-carcassonne	Domaine de Sarrail	2017	6,95 €	**
	Sud-Ouest	Fronton	Château Baudare « perle noire »	2015	4,95 €	**
	Val de Loire	Bourgueil	Domaine Pitault Landry	2017	5,95 €	**
	Vallée du Rhône	Vin de France	Guffens au Sud Trilogie	2016	5,95 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône villages-plan-de-dieu	Pierre Vidal « Temporis »	2016	6,50 €	**
	Vallée du Rhône	Lubéron	Domaine de la Citadelle (bio)	2017	8,95 €	***

AUCHAN

DU 25 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bourgogne	Menetou-salon	Antoine de la Farge Les Envolées	2017	8,90 €	***
	Loire	Touraine-sauvignon	Domaine des Chezelles	2016	4,95 €	**
	Loire	Pouilly-fumé	Nicolas Gaudry	2017	9,75 €	**
	Vin étranger	Italie	Soave di Tenuta Carte Giaccobe	2017	6,90 €	**
	Provence	IGP var	Le Petit Galoupet	2017	5,95 €	***
	Sud-Ouest	Fronton	Château Cransac	2017	3,99 €	**
	Bordeaux	Graves-de-vayres	Château Lesparre	2015	6,90 €	***
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Envie de Pur (sans sulfites ajoutés)	2017	9,95 €	***
	Bordeaux	Montagne-saint-émilion	Château Guadet Plaisance (bio)	2016	8,50 €	**
	Bordeaux	Graves	Château de l'Hospital	2016	9,95 €	**
	Bordeaux	Pessac-léognan	Terrasse de la Garde	2015	9,95 €	***
	Beaujolais	Morgon	Domaine des Roches du Py Les Charmes (nature)	2017	8,79 €	***
	Beaujolais	Moulin-à-vent	Domaine de la Tour du Bief	2015	9,70 €	**
	Languedoc	Languedoc-la-méjanelle	Mas d'Isnard	2015	6,25 €	**
	Sud-Ouest	IGP périgord	Aurochs (bio sans sulfites ajoutés)	2016	4,49 €	**
	Sud-Ouest	Bergerac	Château La Colline (bio)	2017	4,75 €	**
	Vallée du Rhône	Vinsobres	Domaine Vallot Le Coriançon (Biodynamie)	2016	8,50 €	***
	Val de Loire	Bourgueil	Bertrand et Vincent Marchesseau Lubrifiant Social (bio)	2017	7,99 €	***





LE PRÉFÉRÉ DE XAVIER LECLERC
RESPONSABLE MÉTIER ET SOURCING VINS D'AUCHAN
MORGON 2017
Les Charmes du domaine des Roches du Py
PVC : 8,79 €
« On retrouve tout son terroir dans cette cuvée nature élaborée par Guénaël Jambon. C'est gourmand avec des arômes de fruits croquants et d'épices. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
BOURGUEIL 2017
Bertrand et Vincent Marchesseau Lubrifiant Social
PVC : 7,99 €
« Bien nommé, ce vin délie les langues. Fruité, souple et soyeux, il distille au nez d'agréables notes de fruits rouges et de fruits noirs. À table, il convoque une assiette de charcuterie à partager entre amis. »

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur



LE PRÉFÉRÉ DE JÉRÔME PRUNET,
ASSOCIÉ U DU PORT-MARLY ET BINÔME BORDEAUX, LANGUEDOC ET VINS ÉTRANGERS
TERRASSES-DU-LARZAC 2016
Clos du Lucquier vieilles vignes
PVC : 8,95 €
« Une belle fraîcheur et des notes qui évoquent la garrigue. Une superbe bouteille à moins de 10 euros. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
TOURAINE 2017
Marionnet Père et Fils L'Enclos des Charmes
PVC : 5,90 €
« Un vin rond et gouleyant remarquable ! On a l'impression de croquer à pleines dents des fruits rouges. »

SYSTÈME U

DU 25 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
●	Bordeaux	Graves	Drapeaux de Floridène	2015	8,70 €	**
●	Bourgogne	Bourgogne	Jean-Marc Brocard Jurassique	2016	6,90 €	**
●	Bourgogne	Saint-véran	Domaine Perraud	2016	9,90 €	***
●	Languedoc-Roussillon	Limoux	Prat Mouli	2017	5,90 €	**
●	Vallée du Rhône	Lubéron	Dauvergne Ranvier	2017	3,95 €	***
●	Provence	Côtes-de-provence	Château du Haut Rayol (bio)	2017	6,35 €	***
●	Beaujolais	Morgon	Domaine Fabien Collonge	2017	7,99 €	**
●	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Lézin	2016	4,50 €	**
●	Bordeaux	Graves	Château Beauregard Ducasse	2016	9,95 €	**
●	Bordeaux	Saint-émilion grand cru	Château Jacques Blanc	2015	9,95 €	**
●	Bordeaux	Médoc cru bourgeois	Château Haut-Maurac	2014	8,95 €	***
●	Languedoc-Roussillon	Corbières	Castelmaure	2017	7,95 € les 150 cl	***
●	Languedoc-Roussillon	Terrasses-du-larzac	Clos du Lucquier vieilles vignes	2016	8,95 €	**
●	Languedoc-Roussillon	Malepère	Château la Soujeole	2015	6,48 €	**
●	Sud-Ouest	Bergerac	Terre des Gendres	2016	5,50 €	**
●	Val de Loire	Vin de France	Les Comètes pinot noir	2017	5,50 €	**
●	Val de Loire	Touraine	Marionnet L'Enclos des Charmes	2017	5,90 €	***
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-laudun	Brotte domaine la Grivelière	2016	5,95 €	**
●	Vallée du Rhône	Crozes-hermitage	Domaine des Martinelles	2016	8,95 €	***
●	Vin étranger	Chili	Leyda Canelo	n.c.	9,95 €	**

LIDL

À PARTIR DU 5 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
●	Alsace	Alsace pinot gris	Jean Cornelius	2017	5,99 €	**
●	Val de Loire	Reuilly	Domaine les Sentiers	2017	7,49 €	**
●	Beaujolais	Juliénas	Collin-Bourisset	2017	5,99 €	**
●	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Terres Nouvelles (bio)	2016	4,96 €	***
●	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Bastide Sobirana	2016	7,99 €	***
●	Languedoc-Roussillon	Faugères	Esprit Nature (bio)	2017	4,49 €	***
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Famille Perrin	2017	6,49 €	**



LE PRÉFÉRÉ DE THÉAU DESMETS
CHEF DE GROUPE LIQUIDES DE LIDL FRANCE
FAUGÈRES 2017
Esprit Nature bio
PVC : 4,49 €
« Ce vin présente une belle typicité avec une minéralité couplée à une richesse aromatique. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2016
Terres Nouvelles bio
PVC : 4,95 €
« Gouleyant et très fruité, ce blaye bio est un excellent rapport qualité-prix avec une offre carton 4 + 2 qui ramène la bouteille à seulement 3,29 €. »



© Rayon Boissons et DR

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : JUILLET/AOUT 18
Page de l'article : p.58-66

ENSEIGNES CASINO

DU 31 AOÛT AU 23 SEPTEMBRE 2018





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

CHEVERNY 2017
Domaine Maison
PVC : 5,95 €
« Ce sauvignon à la robe jaune pâle est d'une grande intensité aromatique avec ses senteurs d'agrumes et de fleurs blanches. Une belle bouteille pour l'apéritif. »

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bordeaux	Bordeaux	Château Bel Air Perponcher	2017	6,30 €	**
	Bourgogne	Viré-clessé	Domaine de la Troupe	2017	7,95 €	**
	Val de Loire	Cheverny	Domaine Maison	2017	5,95 €	***
	Provence	Côtes-de-provence	Les Garrigues d'Éric Beaumard	2017	6,95 €	**
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Patrice Hateau (bio)	2017	5,80 €	**
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Les Clottiers	2015	4,95 €	**
	Bordeaux	Graves	Château Haut-Peyrous (bio)	2016	9,30 €	***
	Languedoc-Roussillon	Pic-saint-loup	Domaine de la Perdrane	2017	6,60 €	***
	Val de Loire	Bourgueil	Biorigine (bio)	2017	6,75 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Domaine Jaboulet Vercherre (bio)	2015	4,95 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Suze-la-rousse domaine Saint-Michel (bio)	2017	5,30 €	**





LE PRÉFÉRÉ D'ARNAUD MATEOS

CHEF DE GROUPE DES ACHATS VINS DU GROUPE CASINO
CÔTES-DU-RHÔNE 2015
Domaine Jaboulet Vercherre bio
PVC : 4,95 €
« C'est un vin frais et élégant en bouche doté de tanins soyeux qui soutiennent des arômes de petits fruits rouges et noirs. Un excellent rapport qualité-prix. »

CARREFOUR MARKET

DU 28 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Manoir de la Grelière vieilles vignes Réserve	2017	4,50 €	*
	Val de Loire	Saint-nicolas-de-bourgeuil	Domaine Pitault Landry Les 3 Lieux dits	2017	6,30 €	**
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Les Vieux Moulins	2017	5,20 €	**
	Bordeaux	Haut-médoc	L'Esprit d'Agassac	2015	9,95 €	***
	Sud-Ouest	Bergerac	Château Bramefant	2016	4,95 €	**
	Sud-Ouest	Cahors	Chevalier du Château Lagrezette	2016	8,95 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Château La Borie	2017	4,95 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Château La Borie	2017	5,30 €	***
	Languedoc-Roussillon	IGP pays-d'oc	Gérard Bertrand Solar 6 syrah (bio)	2017	6,95 €	***
	Languedoc-Roussillon	Saint-chinian	Terrasses de Maynard	2016	7,30 €	**
	Vin étranger	Chili	Casa Mayor Single Vineyard Réserve	2017	5,95 €	**





LE PRÉFÉRÉ DE JÉRÔME PETER

MANAGER MARKETING DE CARREFOUR MARKET
BERGERAC 2016
Château Bramefant
PVC : 4,95 €
« Ce bergerac se classe dans la catégorie des vins gourmands avec ses arômes de fruits rouges mûrs. À boire dès maintenant, il peut également être consommé dans les quatre ans. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

CÔTES-DU-RHÔNE 2017
Château La Borie
PVC : 4,95 €
« Un côtes-du-rhône vêtu de fruit de la tête aux pieds. Fruits rouges et noirs s'arrondissent au sein d'une bouche fondue et arrondie avec juste ce qu'il faut de fraîcheur. »

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

CÔTES-DE-PROVENCE 2016
Château des Bormettes, cuvée « Hélène »
PVC : 8,49 €
« Les blancs sont certes peu répandus en Provence mais ce 100 % rolle dévoile un équilibre parfait avec, en bouche, une explosion d'agrumes et de fruits blancs. »





MONOPRIX

DU 12 AU 27 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Beaujolais	Beaujolais	Domaine Cheysson	2017	8,49 €	**
	Provence	Côtes-de-provence	Château des Bormettes, cuvée « Hélène »	2016	8,49 €	***
	Val de loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Domaine Luneau-Papin -Clos du Milieu	2016	9,49 €	***
	Beaujolais	Beaujolais-villages	Domaine des Nugues -Gilles Gelin	2016	6,39 €	*
	Languedoc-Roussillon	Montpeyroux	Gérard Bertrand	n.c.	9,59 €	*
	Languedoc-Roussillon	Côtes-catalanes	Terre d'Ardoise	n.c.	6,09 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-Laudun	Domaine Pélaquié	2016	7,89 €	***





LE PRÉFÉRÉ D'EMMANUEL GABRIOT

RESPONSABLE DE MARCHÉ LIQUIDES DE MONOPRIX
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE 2016
Domaine Luneau-Papin
PVC : 9,49 €
« Quand le muscadet joue dans la cour des grands blancs, il a toute sa place. Un vin avec une belle profondeur qui dévoile des arômes délicats de fruits blancs et d'agrumes. »



LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

BORDEAUX-SUPÉRIEUR 2014
Château Guichot
PVC : 4,95 €
« Bonne évolution et très belle expression d'un bordeaux à la fois structuré et sur le fruit. »



CORA

DE FIN AOÛT À OCTOBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bordeaux	Graves	Château d'As	2015	5,95 €	*
	Bourgogne	Mâcon	Château de la Greffière – La Roche Vineuse	2017	6,95 €	**
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Château de la Botinière	2016	3,59 €	**
	Provence	Côtes-de-provence	Douce Vie de Bernard Magrez	2017	4,99 €	**
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Guichot	2014	4,95 €	***
	Bourgogne	Coteaux-bourguignons	Maison Pierre Gruber	2016	4,99 €	**
	Languedoc-Roussillon	Languedoc	J'aimerais que cela vous plaise de Bernard Magrez	2011	5,95 €	**
	Languedoc-Roussillon	Minervois	Château Molière Sainte-Lune	2014	5,95 €	***
	Sud-Ouest	Fronton	Château Ferran	2015	4,95 €	*
	Val de Loire	Chinon	Château Coudray Montpensier	2017	5,79 €	**





LE PRÉFÉRÉ DE BERTRAND MAILLARD

ACHETEUR BORDEAUX ET SUD-OUEST DE CORA
FRONTON 2015
Château Ferran
PVC : 4,95 €
« Avec un grenat soutenu et brillant, ce fronton dévoile une expression intense et élégante avec des notes de fruits rouges et noirs. »

ALDI

A PARTIR DU 13 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bordeaux	Entre-deux-mers	Le Caprice de Solea	2017	3,79 €	***
	Provence	Côtes-de-provence	Graine de Fille	2017	5,95 €	*
	Beaujolais	Beaujolais-villages	Christophe Coquard	2016	4,95 €	**
	Bordeaux	Saint-estèphe	Château Moulin de Pez	2016	9,59 €	*
	Languedoc-Roussillon	Saint-chinian-roquebrun	Les Granges du Bosc	2016	5,85 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	E. Guigal	2015	6,49 €	**



LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

ENTRE-DEUX-MERS 2017
Le Caprice de Solea
PVC : 3,79 €
« Ce blanc sec présente un nez très agréable aux notes de poires. Des arômes d'agrumes explosent en bouche avec un final boisé fondu et délicat. Un superbe entre-deux-mers. »



LE PRÉFÉRÉ DE ROGER ANTHONY

ACHETEUR VINS D'ALDI
BEAUJOLAIS-VILLAGES 2016
Christophe Coquard
PVC : 4,95 €
« Ce gamay 2016 est une gourmandise aux parfums typiques de fruits rouges, de cassis et de myrtille ! Il offre une matière charnue et suave, aux tanins souples et fondus. »





© Rayon Boissons et DR

LEADER PRICE

DU 4 AU 16 SEPTEMBRE 2018



LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
GRAVES 2015
Château du Coureau
PVC : 7,90 €
« Ce millésime 2015 conserve une belle vivacité qui lui permettra de tenir encore quelques années. En bouche, les tanins soyeux se marient parfaitement avec des arômes de cassis et de mûres. »

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
●	Alsace	Alsace riesling	Vieilles vignes	2017	4,95 €	*
●	Bourgogne	Montagny	Signé Bourgogne	2015	6,50 €	**
●	Languedoc-Roussillon	Languedoc	Félines	2017	4,50 €	**
●	Beaujolais	Brouilly	Collin-Bourisset	2017	5,75 €	***
●	Bordeaux	Bordeaux	Château la Sauvegarde	2016	4,30 €	**
●	Bordeaux	Graves	Château du Coureau	2015	7,90 €	***
●	Languedoc-Roussillon	Corbières	Domaine de l'Izard	2016	4,65 €	**





LE PRÉFÉRÉ DE LAURENT BERNARD
CHEF DE PRODUITS LIQUIDES DE LEADER PRICE
BROUILLY 2017
Collin-Bourisset
PVC : 5,75 €
« Ce brouilly est exubérant et expressif. La bouche se veut gourmande et fruitée, rehaussée par sa fraîcheur et sa jolie concentration. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
CÔTES-DU-RHÔNE 2016
Domaine Ventajol
PVC : 4,95 €
« Cet habitué des foires aux vins a séduit Match pour intégrer sa gamme de MDD premium. Vu le rapport qualité-prix, on comprend pourquoi. »

MATCH

DU 6 AU 23 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
●	Alsace	Alsace riesling	Hospices de Strasbourg, Cave de Cleebourg	2016	7,90 €	*
●	Beaujolais	Beaujolais	Les Pierres de Collin-Bourisset	2017	5,29 €	*
●	Bourgogne	Mâcon-chaintré	Château de Chaintré	2016	8,90 €	**
●	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Terre Blanque	2016	5,49 €	**
●	Languedoc-Roussillon	Terrasses-du-larzac	Château Crès Ricard	2017	8,50 €	**
●	Sud-Ouest	Cahors	Mission du Prieuré de Cénac	2015	5,45 €	*
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Domaine Ventajol	2016	4,95 €	***





LE PRÉFÉRÉ DE PATRICK HOURDEAU
DIRECTEUR DE LA CAVE-VIMACO
TERRASSES-DU-LARZAC 2017
Château Crès Ricard
PVC : 8,50 €
« Un terroir qui donne des vins expressifs. Celui-ci en est la parfaite illustration et représente une belle découverte pour nos clients. C'est tout l'intérêt de la foire aux vins. »

BIOCOOP

À PARTIR DU 4 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
●	Languedoc-Roussillon	IGP pays-d'oc	Domaine Jean-Pierre Py	2017	6,50 €	**
●	Sud-Ouest	Vin de France	Les Petites Perdrix	2017	4,75 €	***
●	Languedoc-Roussillon	Terrasses-du-larzac	Château de Malavieille	2015	8,30 €	**
●	Sud-Ouest	IGP périgord	Vignoble Catherine et Guy Cuisset	2017	6,25 €	**
●	Vallée du Rhône	IGP coteaux-de-l'ardèche	Vignerons de Nature	2016	7,95 €	**
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Domaine des Carabiniers Lunar Apogé	2016	8,75 €	***







LE PRÉFÉRÉ DE VIVIANE THIBAUT
ADHÉRENTE ET RÉFÉRENTE DE LA COMMISSION VINS DE BIOCOOP
VIN DE FRANCE 2017
Cuvée les Petites Perdrix bio
PVC : 4,75 €
« C'est un vin complexe au nez de fruits exotiques, de pêche et d'agrumes. En bouche, il offre une belle minéralité avec un panel aromatique très large. »



LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS
CÔTES-DU-RHÔNE 2016
Cuvée Lunar Apogé bio
PVC : 8,75 €
« Ce côtes-du-rhône bio dispose d'une belle puissance aromatique. Son équilibre en bouche est remarquable avec des notes de fruits rouges et d'épices. »

© Rayon Boissons et DR

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : JUILLET/AOUT 18
Page de l'article : p.58-66



LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

IGP PAYS-D'AUDE 2016

Morillon blanc de Jeff Carrel

PVC : 8,49 € PAR 6

« Un chardonnay d'une complexité et d'une richesse incroyables. Il dévoile des arômes de fruits jaunes et blancs, le tout tenu par une acidité parfaitement maîtrisée. »



CDISCOUNT

A PARTIR DU 6 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Languedoc-Roussillon	IGP pays-d'aude	Morillon blanc - Jeff Carrel	2016	8,49 € par 6	***
	Val de Loire	Anjou	Les Grandes Brosses - Philippe Germain	2017	8,99 €	**
	Vin étranger	Hongrie Tokaj	Ladiva sec	2016	5,99 €	**
	Bordeaux	Côtes-de-bourg	Château La Cottière	2012	4,99 € par 6	***
	Bordeaux	Cadillac-côtes-de-bordeaux	Château Suau	2009	7,49 €	**
	Bordeaux	Bordeaux	Pur Cab by Clinet	2015	9,99 €	**
	Provence	IGP alpilles	Domaine de Valdition	2016	7,99 €	**
	Languedoc-Roussillon	IGP coteaux-de-peyriac	Domaine Tour Boisée, Malbec-alicante	2017	5,99 € par 6	***
	Languedoc-Roussillon	Languedoc	Les Darons - Jeff Carrel	2016	6,90 € par 6	***
	Vallée du Rhône	Vin de France	Le Petit Parisien (bio)	2016	7,99 €	**





LE PRÉFÉRÉ DE LAURENT LACLUQUE

DIRECTEUR DE CATÉGORIE VINS ET SPIRITUEUX DE CDISCOUNT

VIN DE FRANCE BIO 2016

Le Petit Parisien

PVC : 7,99 € PAR 6

« C'est un vin au profil détonnant qui me fait vibrer à la dégustation. Sans parler de l'histoire qu'il raconte puisqu'il est vinifié dans un chai situé au cœur de Paris. »

NETTO

DU 4 AU 16 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Bordeaux	Sauternes	Gold Réserve de Filhot	1998	- de 7 €	*
	Sud-Ouest	Jurançon	Domaine Bru Bache	2016	5,29 €	**
	Provence	Côtes-de-provence	Château Montagne	2017	3,99 €	**
	Languedoc-Roussillon	Corbières	Domaine de l'Izard	2016	2,69 €	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-plan-de-dieu	Domaine Dame Guilherme	2017	4,49 €	**





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

CORBIÈRES 2016

Domaine de l'Izard

PVC : 2,69 €

« Le moins cher de la foire aux vins mais certainement pas le moins bon. Ce corbières propose un rapport qualité-prix exceptionnel. »





LE PRÉFÉRÉ DE PASCAL ROSSATO

ADHÉRENT NETTO À PRÉVESSIN-MOËNS (01)

SAUTERNES 1998

Gold Réserve de Filhot

PVC : MOINS DE 7 €

« Une très belle opportunité que ce vieux sauternes sans une ride, au bouquet complexe et racé. Une expérience formidable à prix très accessible. »





LE PRÉFÉRÉ DE BENJAMIN LEPLAT

MANAGER MARKETING PROXI DE CARREFOUR

CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX 2015

Château Rochers-Bellevue

PVC : 4,95 €

« Ce vin multi-médaillé est bio et Demeter. Fruité, facile à boire, il est produit par une vigneronne passionnée, Patricia Aroldi. »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE 2017

Clos des 3 Sources

PVC : 6,50 €

« Ce rosé a tous les ingrédients pour séduire. Une robe saumon, un bouquet fin et floral suivi d'une bouche aérienne et fraîche. Idéal à l'apéritif. »

CARREFOUR CONTACT

DU 21 AU 30 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Provence	Coteaux-d'aix-en-provence	Clos des 3 Sources (bio)	2017	6,50 €	**
	Bordeaux	Castillon-côtes-de-bordeaux	Château Rochers-Bellevue (bio)	2015	4,95 €	*
	Val de Loire	Saint-nicolas-de-bourgeuil	Domaine J & V Mabileau	2017	6,95 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-plan-de-dieu	Domaine Pasquiers les Grès (bio)	2017	5,95 €	*

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : JUILLET/AOUT 18
Page de l'article : p.58-66

VENTE-PRIVÉE

À PARTIR DU 4 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Sud-Ouest	IGP côtes-de-gascogne	Domaine de Malartic	2017	3,80 €	**
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Château Carré	2017	5,65 €	***
	Alsace	Alsace pinot noir	Paul Blanck	2016	9,50 €	**
	Beaujolais	Moulin-à-vent	Les Pérelles	2016	9,00 €	**
	Bordeaux	Bordeaux	F. Thienpont-Sarmentine	2016	6,50 €	**
	Languedoc-Roussillon	Fitou	L'Accord Parfait	2015	8,00 €	***
	Languedoc-Roussillon	Languedoc	Château de Ricardelle	2016	6,50 €	***
	Vallée du Rhône	Vin de France	Domaine Usseglio-Les Amandiers	n.c.	5,00 €	***
	Vallée du Rhône	Grignan-les-adhémar	Domaine Bonetto Fabrol	2016	6,50 €	**
	Val de Loire	Saumur-champigny	Château de Chaintres	2015	6,50 €	***

LE PRÉFÉRÉ D'EMMANUEL IMBERT

DIRECTEUR DE LA BUSINESS UNIT FOOD & WINE DE VENTE-PRIVÉE

VIN DE FRANCE

Domaine Usseglio - Les Amandiers

PVC : 5 €

« L'étiquette est moderne et sympa. Il est fruité, structuré, et le label Demeter qu'il possède représente pour moi le bio du bio. »







LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

FITOU 2015

Les Maîtres Vignerons de Cascastel - L'Accord Parfait

PVC : 8 €

« Il n'y a pas que l'accord qui est parfait. L'équilibre du vin s'avère lui aussi remarquable avec une fraîcheur et une finesse qui portent très haut cette belle appellation. »



NICOLAS

DU 12 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Provence	Côtes-de-provence	Château Cavalier cuvée Marafiance	2017	9,55 €	***
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Mayne Mazerolles Only Blaye	2017	6,95 €	***
	Bordeaux	Puisseguin-saint-émilion	Château Puisseguin La Rigodrie cuvée Gabriel	2015	9,20 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-suze-la-rousse	Notre Dame Sainte Victoire	2016	8 €	**



LE PRÉFÉRÉ DE JÉRÔME POIRET

RESPONSABLE PÔLE PRODUIT DE NICOLAS

BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2017

Château Mayne Mazerolles

PVC : 6,95 €

« Ce vin sans sulfites ajoutés repose sur une très belle maîtrise. Souple et fruité, avec de la structure, il offre un très bel équilibre. C'est le vin de l'after work ! »





LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

CÔTES-DE-PROVENCE 2017

Château Cavalier

PVC : 9,55 €

« Fleurs blanches et fruits rouges se combinent dans ce rosé exquis. Vif et frais, il possède une finale mentholée et minérale qui lui apporte beaucoup d'allure. »

FRANPRIX

DU 19 AU 30 SEPTEMBRE 2018

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	ÉTOILES
	Sud-Ouest	Côtes-de-gascogne	Domaine Hauret	2016	3,95 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	E. Guigal	2016	5,50 € (37,5 cl)	***
	Provence	Coteaux-d'aix-en-provence	Domaine La Rigouline	2017	6,95 €	**
	Beaujolais	Chiroubles	Domaine David Méziat	2016	6,80 €	***
	Bordeaux	Bordeaux	Château La Freynelle	2016	5,95 €	**
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Argadens	2015	6,90 €	**
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Domaine Mas Amiel Le Plaisir	2017	9,50 €	***
	Languedoc-Roussillon	Corbières	Château de Fontenelles cuvée Notre-Dame	2015	5,95 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Maison Vidal-Fleury	2016	6,50 €	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-valréas	Dauvergne-Ranvier	2016	6,95 €	***



LE PRÉFÉRÉ DE JENNIFER COCARDE

SOMMELIÈRE INDÉPENDANTE ET ÉGÉRIE DE FRANPRIX POUR LA FOIRE AUX VINS

CÔTES-DE-GASCOGNE 2016

Domaine Hauret

PVC : 3,95 €

« Un vin aux saveurs bien enveloppantes. De jolis amers en fin de bouche qui se marieront parfaitement avec un poulet à la basquaise. »







LE PRÉFÉRÉ DE RAYON BOISSONS

CHIROUBLES 2016

Domaine David Méziat

PVC : 6,80 €

« Le vin de plaisir par excellence. Un joli bouquet de fruits noirs précède une bouche aux tanins fins et élégants, équilibrée sur la fraîcheur et le fruit avec, en prime, des notes florales. »

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 19/07/2018
Heure : 05:17:45

Centre Presse

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Domaine Guénault Touraine Sauvignon 2017

Tout a commencé avec l'édition printanière 2018 des foires aux vins, lorsque Domaine Guénault Touraine Sauvignon 2016 a intégré la sélection des magasins Nicolas. L'histoire continue avec le superbe millésime 2017 proposé par la Famille Bougrier, accessible, lui, toute l'année. Il se distingue par une robe or doré lumineuse, argentée. Le nez est frais, gourmand et intense, floral avec une touche de sureau, de fruits à chair blanche pomme-coing et jaunes abricot, agrumes, chèvrefeuille. La bouche est mûre, ample et croquante, citronnée et fraîche jusque dans la longue persistance, finement poivrée en finale.



Un superbe millésime.
pbruyere
Prix moyen 8,10€ Famille Bougrier, tel. 02.54.71.31.02; nicolas.bougrier@bougrier.fr; www.bougrier.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 20/26 JUIL 18
Page de l'article : p.4-7
Journaliste : Hakim Bendaoud

ENQUÊTE V&S NEWS

FOIRES AUX VINS DE CAVISTES ET DU E-COMMERCE SPÉCIALISÉ

Le concept de foire aux vins a été inventé par la grande distribution. La paternité en reviendrait aux magasins E.Leclerc de l'ouest de la France en 1979, même si des promotions de ce type ont sans doute existé avant. S'il a longtemps été méprisé par les cavistes, le succès de l'opération, et surtout sa surmédiatisation, ont incité les chaînes de cavistes, puis les sites de vente de vin sur Internet à se joindre à l'événement tout en affirmant leurs différences. Revue de détails des opérations de cet automne 2018. → *par Hakim Bendaoud*

LES PORTEURS DE LA CARTE NICOLAS SERONT LES PREMIERS SERVIS !

Les porteurs de la carte Privilège Nicolas n'auront pas à attendre le 12 septembre, date officielle de l'ouverture de l'opération, pour faire leurs achats. Pour eux, l'opération démarrera dès le 5 septembre, soit une semaine plus tôt, pour se finir le 12 octobre. Au menu : 85 références dont 53% de nouveautés pour 47% de références permanentes, un mix dont la mission est à la fois de séduire et fidéliser. Une FAV qui associe des vins rassurants et prêts à boire, tels des bordeaux 2010 et 2007, et des références plus modernes telles que ce côtes-de-blaye sans soufre baptisée OnlyBlaye à 6,95 €. « *Cette foire aux vins était difficile à préparer compte tenu des aléas climatiques de l'année 2017 qui ont raréfié et renchéri les vins, mais nous avons réussi notre pari de l'accessibilité tarifaire* », annonce Gilles Pollet, responsable des achats. Le prix de vente moyen sera ainsi inférieur à 11 € avec 55% de vins proposés à moins de 10 € et même 28% à moins de 7 €. Parallèlement, l'enseigne a décidé de promouvoir la certification Terra Vitis développée, entre autres, par les vignobles du groupe Castel (propriétaire de Nicolas).

COMPTOIR DES VIGNES ENTRE DANS LA MÊLÉE

L'enseigne, qui revendique la place de 4e réseau de cavistes de France, célébrera du 15 septembre au 15 octobre prochains, sa 1re édition des foires aux vins d'automne, avec une sélection courte de 30 références dont 19 vins bio originaires de France... et d'Espagne ! Créé en 2009, ce réseau, propriété du groupement de distributeurs CHD C10, compte 50 caves (auxquelles s'ajoutent 70 autres caves indépendantes, ndlr) et dispose d'un site Internet où l'opération sera également relayée (comptoirsdesvignes.fr).

LE REPAIRE DE BACCHUS EST PRÊT À... FÊTER LE « PRINTEMPS » !

Installée depuis quelques mois seulement au 7e étage du Printemps Homme, boulevard Haussmann, à Paris, la 40e cave du réseau de cavistes a sélectionné 110 vins et spiritueux qu'elle présentera du 6 septembre au 4 octobre prochains à l'occasion des foires aux vins d'automne. Pour se distinguer de la concurrence, notamment de la cave des Galeries Lafayette sur le trottoir

Tous droits réservés à l'éditeur

d'en face, Dominique Fenouil, son fondateur, et Paolo Bouca Nova, directeur commercial et achats, ont décidé de mettre en avant des vignobles peu connus, à l'image du Domaine Mylonas « Malagousia » Amynteo, un vin blanc grec de 2017 proposé à 11,60 €, au lieu de 14,50 € ; ou encore de ce beaujolais rouge du Domaine des Nugues baptisé d'un nom sans équivoque (« Sans soufre ») vendu à 6,95 € au lieu de 8,95 €. « *Il n'y a aucun intérêt à ne se battre que sur les prix ou à communiquer sur les grands crus. Nous les avons et nos clients le savent*, défend Dominique Fenouil. *Les foires aux vins d'automne doivent être l'occasion de faire des découvertes et d'aller à la rencontre de vignobles inattendus en étant assuré d'être conseillé et de pouvoir goûter les vins, notamment pendant la soirée inaugurale* ».

LA VIGNERY MISE SUR LE CHOIX ET LES SERVICES

La Vignery lancera sa foire aux vins d'automne le 6 septembre prochain pour une durée d'un mois. Une soirée inaugurale, dont la date n'est pas encore arrêtée au moment où nous rédigeons ces lignes, est prévue le 5 ou le 6 au soir. Pas moins de 1 000 références ont été sélectionnées, dont 150 crus classés. Fidèles à leur politique d'animation, les 15 magasins du réseau proposeront des dégustations tous les samedis. Depuis cette année, l'enseigne, qui accueillera en octobre deux magasins supplémentaires, à Caen (14) et à Servon (77), s'appuiera sur la nouvelle version de son site Internet pour proposer aux amateurs de connaître l'état des stocks en temps réel avant de passer commande et de retirer leurs achats dans le magasin de leur choix ou... de se faire livrer.

LAVINIA PARIE AUSSI SUR LES SERVICES

De nombreuses nouveautés (domaines Pierre Ménard, l'Iserand, I Mandorli, etc.), des cuvées exclusives (Fusion IV du Domaine Philippe Garrey, cuvée H9 du Clos de la Barthassade...) et des dizaines de vins étrangers... Comme à son habitude, Lavinia se distingue par des choix aussi personnels que qualitatifs à travers une offre resserrée de 249 vins que les amateurs pourront également retrouver sur le site Internet de l'enseigne. Durant l'opération, plus d'une centaine d'entre eux seront – cette année encore – proposés à la dégustation grâce à un partenariat noué avec Coravin. Enfin, les amateurs en mal de conseil pourront se tourner vers les sommeliers maison avec qui ils pourront prendre rendez-vous afin de bénéficier d'un accompagnement personnalisé.

LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE POUSSE SES GRANDS CRUS ET LES « MILLÉSIMES MÛRS »

La Cave des Galeries Lafayette entend profiter de la « puissance d'achat » de son propriétaire, le groupe Duclot, pour promouvoir les centaines de grands crus précieusement conservés dans ses chais bordelais (10 000 références au total de vins achetés directement auprès des domaines et châteaux, ndlr). Cette année, les millésimes en 8 seront mis à l'honneur et des dégustations seront proposées tous les samedis durant l'opération qui s'étendra du 7 au 30 septembre.

LES VINS CALIFORNIENS À L'HONNEUR À LA GRANDE ÉPICERIE

La foire aux vins d'automne de la Grande Épicerie s'étendra du 5 au 30 septembre prochain, soit un mois plus tôt que l'an dernier. Surtout, elle se déclinera aussi cette année rue de Passy, dans le 16e arrondissement de Paris, où un second Bon Marché a ouvert ses portes en début d'année. La sélection y sera la même, avec une mise en avant d'une vingtaine de vins californiens : Wrath Ex sauvignon 2017 (Monteray blanc) à 13,90 €, Atlas Wine « Omen Red Blend » 2016 (Sierra Foothills AVA rouge) à 15,90 €, Vivier pinot noir 2015 (Sonoma Coast rouge) à 34,90 €, etc. Sans oublier, bien sûr, les nombreux millésimes prêts à boire que la cave met un point d'honneur à laisser vieillir dans ses caves.

LA VINOTHÈQUE DE BORDEAUX : BORDEAUX, MAIS PAS QUE...

Fondée en 1973, la Vinothèque de Bordeaux – qui, avec L'Intendant et Badie (groupe Duclot), figure parmi les cavistes notoires de la Place de Bordeaux – connaît un nouveau souffle depuis son rachat par

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 20/26 JUIL 18
Page de l'article : p.4-7
Journaliste : Hakim Bendaoud

la famille Cottin (2007), également propriétaire de la maison de négoce Dubos. Pour cette nouvelle édition de sa foire aux vins d'automne (30 août au 2 octobre), l'enseigne, qui dispose également d'un site de vente en ligne (vinotheque-bordeaux.com), propose plus de 300 références. Les vins de Bordeaux y occupent naturellement une place de choix, mais ils ne sont pas seuls. Plus d'une centaine de vins d'autres régions, ainsi qu'une trentaine de vins étrangers ont ainsi été sélectionnés pour un total de 100 appellations représentées dans des millésimes allant de 1981 à 2017.

DES ÉCHANTILLONS DE 2 CL CHEZ CDISCOUNT

À l'occasion des FAV 2018, le site d'e-commerce du groupe Casino, qui se présente comme le « *premier caviste en ligne de France avec 4 millions de bouteilles vendues en 2017, 7000 références permanentes et plus de 500 en foires aux vins* », proposera à cette occasion 30 coffrets de 3 « vinottes ». Ces échantillons de 2 cl, développés en collaboration avec la start-up lyonnaise Vinovae, seront proposés à 5,90 € et doivent permettre aux plus hésitants de faire leur choix parmi les quelque 500 références qui ont été sélectionnées par les équipes. Pour encourager les clients du site à passer commande, ces coffrets seront accompagnés d'un bon d'achat de 9 € à valoir sur toute commande passée durant l'opération – qui démarrera le 6 septembre et durera 4 semaines. Fidèle à ses origines bordelaises, Cdiscount fera la part belle à cette région à travers une sélection de grands crus et de seconds vins, et ira aussi plus loin via des « *partenariats forts avec des appellations dynamiques et en plein renouveau comme les côtes-de-bourg* ».

VENTE-PRIVEE.COM VEUT « RENDRE L'EXPÉRIENCE CLIENT PLUS SÛRE »

Pour la troisième édition de sa foire aux vins d'automne, qui démarrera le 4 septembre et ce, pour une vingtaine de jours, le spécialiste du déstockage, vente-privee.com, proposera quelque 170 références, dont plus de 50% à moins de 10 €. À l'instar des autres distributeurs, les vins issus de la viticulture bio et biodynamie occuperont une place de choix avec une vingtaine de références. Plus original, les membres de vente-privee.com auront, cette année, la possibilité de définir leur « profil vin » pour se voir proposer des références « à leurs goûts ».

Le site, qui revendique le titre de premier vendeur de vins en ligne en France et 4,5 M de visiteurs uniques chaque jour, s'appuie sur l'algorithme de recommandation créé par le Petit Ballon, site d'e-commerce dont il a pris une participation majoritaire l'an dernier. Un service sur le principe « dis-moi, qui tu es, je te dirai quel vin boire », qui se veut « décomplexé » et devrait notamment séduire les moins de 35 ans (40% des acheteurs de vins du site, ndlr) et les femmes (46%). Un service gagnant également puisque, lorsqu'il a été testé lors de la foire aux vins de printemps, il a généré des achats trois fois plus importants chez les utilisateurs. L'objectif de cet algorithme, encore affiné depuis, est pour cette foire aux vins d'automne de « *générer un taux de conversion quatre fois plus élevé que l'an dernier* ». La première édition de la FAV de vente-privee.com avait produit un CA de 1 M€, la deuxième un CA de 2 M€ avec 175 000 cols vendus d'une offre comprenant 150 références. Avec 170 références cette année, dont une bonne trentaine de grands crus bordelais de millésimes décalés dont les prix n'ont pas été dévoilés lors de la présentation à la presse afin d'éviter des surenchères, l'objectif est évidemment de poursuivre sur cette dynamique.

GRANDS VINS PRIVÉS CÉLÈBRE LES VINS DU MONDE

Prenant le contre-pied de ses homologues, le site d'e-commerce spécialisé du groupe Carrefour, GrandsVins-Prives.com, a décidé de mettre le cap sur les vins étrangers (du 17 au 30 septembre prochain) avec une sélection de 60 vins du monde, de l'Italie, à l'Espagne en passant par l'Australie, l'Argentine, le Liban, l'Uruguay ou encore Israël. Un pari osé lorsque l'on sait que les ventes de vins étrangers ne dépassent pas 2,5% en volume en GMS. GrandsVins-Prives.com trouve toutefois un moyen de sortir du lot et propose des cuvées haut de gamme dans une offre relativement souple :

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 20/26 JUIL 18
Page de l'article : p.4-7
Journaliste : Hakim Bendaoud

les commandes peuvent se faire à la bouteille ou par lots de 6 bouteilles panachées. Pour encourager les amateurs à découvrir la richesse de son catalogue, le site propose également une sélection de 8 caisses « Découverte » dans lesquelles les amateurs pourront piocher parmi un assortiment de vins en provenance de différents pays.

PRÈS DE DEUX FOIS PLUS D'ÉTIQUETTES CHEZ NETVIN.COM

Pour sa deuxième édition, qui gagne une semaine, la foire aux vins d'automne de netvin.com, filiale de la Compagnie Médocaine des Grands Crus (AXA Millésimes), présentera quelque 189 références, contre 109 l'an dernier. L'opération, qui aura lieu du 5 septembre au 18 octobre, proposera des remises de prix pouvant aller jusqu'à 40% sur certaines cuvées et un tiers de cuvées affichées à moins de 10 € (50% à moins de 15 €). S'inscrivant dans la tendance générale, un tiers de la sélection sera issu de l'agriculture biologique. Netvin.com proposera également 9 vins « nature » ou sans sulfites, dont 5 vins certifiés vegan.

MILLESIME.COM CONTINUE À SOIGNER SON SERVICE

Figurant parmi les précurseurs de vente de vins sur Internet, le site millesime.com, dont la création remonte à 2004, proposera lors de cette édition plus de 140 références dont de nombreux crus classés de Bordeaux (châteaux Yquem, Pichon Baron, Léoville Las Cases, Lynch-Bages...), des nouveaux domaines (La Cabanne, La Dauphine, Fourcas Hosten, Yann Chave, etc.), ainsi que 17 exclusivités (Ramonet, Jamet, Graillet...).
Le négociant, qui possède un chai de 2000 m² à Maussane-les-Alpilles (Bouches-du-Rhône), où sont entreposées quelque 3500 références de vins, champagnes et spiritueux, se distingue par un positionnement résolument haut de gamme et des prix logiquement à l'avenant, d'où l'attention portée au service : possibilité de panacher les commandes, jusqu'à 30 millésimes différents pour certains grands crus classés de Bordeaux, expédition sous 24 h pour tout achat réalisé avant 12 h 30, livraison possible dans une centaine de pays...

CHEZ WINEANDCO, L'OFFRE SERA UNE NOUVELLE FOIS PLÉTHORIQUE

Avec 1200 références contre 5000 pour le fond de rayon, WineandCo (La Martiniquaise) sera, cette année encore, le site Internet qui affichera l'offre de vins la plus importante. Près de la moitié des références se situent entre 6 et 20 € et certaines remises pourront aller jusqu'à... 60% ! L'opération, qui s'étendra du 30 août au 7 octobre prochain, assure 20% du CA de l'entreprise qui revendique un CA de 15 M€.

LES CLIENTS DU PETIT BALLON POURRONT DRESSER LEUR « PROFIL GUSTATIF »

Lors des foires aux vins d'automne, les clients du site Le Petit Ballon se verront proposer de créer leur « profil vin » en répondant à quelques questions sur leurs goûts et habitudes de consommation. Ce service, qui s'appuie sur un algorithme développé en interne, se propose d'apporter les conseils qui font souvent défaut chez les e-commerçants, en recommandant les bouteilles correspondant le mieux aux goûts de chacun. Cette année encore, le site – dont ventepivee.com a pris une participation majoritaire en 2017 et qui revendique 100000 abonnés, un CA 2017 de 12 M€ et un million de bouteilles expédiées – s'est attaché les services de Jean-Michel Deluc, sommelier, pour composer une sélection de 200 références de vins spécialement retenus pour l'occasion.

IDEALWINE ORGANISE UNE VENTE AUX ENCHÈRES EXCEPTIONNELLE

À l'occasion de sa foire aux vins d'automne (du 6 au 25 septembre prochain), IDealwine, dont la première activité est la vente aux enchères de vins et spiritueux, organisera une vente privée qui devrait mettre à rude épreuve les nerfs des amateurs de grands crus et autres vieux millésimes. Cette vente exceptionnelle, prévue le jeudi 6 septembre, démarrera à 11 h 00 précises. Les quantités étant limitées, il faudra se montrer rapide et ne pas avoir oublié de s'inscrire sur le site pour pouvoir participer.

Tous droits réservés à l'éditeur



KRAKEN

Ketchum

NICOLAS

Date : 02/07/2018
Heure : 12:57:22
Journaliste : Martial

www.lhommetendance.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

A la découverte du rhum Black Spiced Kraken

Martial @GentilGourmet 2 juillet 2018 Spiritueux Aucun commentaire sur A la découverte du rhum Black Spiced Kraken



A l'occasion de la nouvelle formule à 47% de sa mise à disposition chez les cavistes Nicolas nous allons découvrir ensemble le Rhum, qui d'après moi, est le plus original du marché : le Black Spiced Kraken Rum (= Rhum en anglais).

Test & Avis du Rhum Kraken
Le rhum kraken est tout nouveau sur la scène des spiritueux . En effet dans un marché déjà saturé d'une multitude de rhums différents, la marque Kraken se lance en 2010 et a su tirer son épingle du jeu en rendant un parfait hommage du Kraken des iles Trinidad et Tobago.

Les rhums Kraken sont vieillis entre 12 à 24 mois à partir d'une recette unique au monde élaboré à partir de mélasse naturellement sucrée. C'est ce qui donne sa couleur noire et donc cette première originalité. En plus de cela et afin d'ajouter du caractère, il contient une sélection de plus d'une dizaine d'épices.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Echoué sur le sable, the Kraken Black Spiced Rhum est un hommage parfait au Kraken

Certains puristes un peu rigides diront que ce n'est pas un rhum agricole donc pas un « vrai rhum » . C'est exact, Kraken c'est un Spiced Rhum, ce qui n'enlève pas la subtilité de ses arômes, de l'association des saveurs, notamment sur cette formule un peu plus alcoolisée qui casse le sucre. D'autres seront mal à l'aise avec ce design trop original pour que ça soit classifié comme un rhum de dégustation.

Echoué sur le sable, the Kraken Black Spiced Rhum est un hommage parfait au Kraken.

L'avis de l'Homme Tendance :
Au visuel, Kraken a trouvé la super formule, sans s'écarter de l'univers Rhum.

L'appétit visuel m'a tout de suite convaincu. La forme d'amphore ajoutée à l'étiquette avec le Kraken m'a immédiatement fait penser aux Caraïbes.
Sa couleur noire, m'a également interpellé … est-ce pour l'encre de cette pieuvre légendaire ou un goût réglisse / mélasse ?

Tous droits réservés à l'éditeur



Du Kraken à la forme d'amphore, le design est vraiment réussi

En termes de goût :

Un goût unique, on le reconnaîtrait parmi tous les autres rhums sans hésitation, on perçoit aisément la cannelle, la vanille et le café.
La texture liquoreuse est très agréable à l'apéro comme en digestif.
Pour les papilles les plus sensibles, la version à 47 degrés est parfaite pour des cocktails. Son degré en alcool élevé permet de casser le sucre et créer le parfait équilibre.
Pour ceux qui reçoivent des amis pour une soirée et qui auraient envie de proposer des cocktails originaux et très bon. Un classique rhum coca est excellent avec ce rhum et le noir du rhum accentue la couleur sombre du coca.

Pour un cocktail plus élaboré vous pourrez partir sur ce que l'on pourrait appeler le « Perfect Storm »

3cl (ou plus) de rhum Kraken
9 cl de Ginger Beer
1 tranche de citron
Simple original et efficace.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



The Kraken Black Spiced Rum disponible chez Nicolas : pratique

De par sa forme et son aspect, cette bouteille peut également être un parfait cadeau.

Disponible chez Nicolas au prix de 34€

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 24/07/2018
Heure : 13:41:25

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foires aux vins : les dates par enseigne



Photo : Dr

Les Foires aux vins 2018 commenceront dès le mois de septembre. Découvrez dès maintenant le calendrier des ventes par enseignes de grande distribution et sur internet.

Les Foires aux vins 2018 dans les enseignes

Auchanhypermarchés : du 25 septembre au 9 octobre 2018
Auchansupermarchés :du 21 septembre au 7 octobre 2018
Badie : du 7 septembre au 30 septembre 2018
Biocoop : du 4 septembre au 15 octobre 2018
Carrefourhypermarchés : du 12 septembre au 24 septembre 2018
CarrefourMarket : du 21 septembre au 30 septembre 2018
Casinosupermarchés: du 31 août au 16 septembre 2018
Casinohypermarchés: du 4 septembre au 16 septembre 2018
Franprix : du 19 septembre au 30 septembre 2018
Intérmarché : du 11 septembre au 30 septembre 2018
LafayetteGourmet : du 7 septembre au 30 septembre 2018
Lavinia : du 17 septembre au 15 octobre 2018
LeaderPrice : du 4 septembre au 16 septembre 2018
Leclerc : du 2 octobre au 13 octobre 2018
Lidl : à partir du 5 septembre 2018
Monoprix : du 12 septembre au 27 octobre 2018
Naturalia : du 12 septembre au 30 septembre 2018
Netto : du 4 septembre au 16 septembre 2018
Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre 2018
RepairedeBacchus : du 6 septembre au 16 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Foires aux vins 2018 sur internet
Cdiscount : à partir du 6 septembre 2018
Chateaunet: du 7 septembre au 30 septembre 2018
IDealWine : du 6 septembre au 25 septembre 2018
La Grande Cave : du 3 septembre au 30 octobre 2018
Millésimes : du 5 septembre au 28 septembre 2018
Netvin : du 6 septembre au 11 octobre 2018
Vente-privée : à partir du 4 septembre 2018
Vinatis : du 31 août au 9 septembre 2018

Tous droits réservés à l'éditeur



VINS D'ÉTÉ – ROSÉ

Ketchum

NICOLAS

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 734557





Date : 09/15 JUILLET 2018
Page de l'article : p.109
Journaliste : CORINNE VILDER

CONSO

Rosés
Les médaillés sortent du rang

Vedettes de l'été, certains de ces vins ont été primés lors de récents concours. Faites votre choix…

Tendre

À son palmarès, une médaille d'or au CGA*. Dans la bouteille, une robe lumineuse et des saveurs de petits fruits rouges légèrement acidulés. Top avec un dessert aux fraises. **A.O.C. cabernet d'Anjou rosé 2017, château de La Saulaie, 4,20 €, Carrefour.**

** Concours général agricole de Paris.*

Ensoleillé

Médaille d'argent au CGA*, ce beau millésime offre un vin bien fruité et frais avec une finale gourmande. Il accompagne à merveille une salade de fenouil au parmesan. **A.O.P. côtes-de-provence, château Cavalier, cuvée Marafiance 2017, 12 €, Nicolas.**

Fruité

Cette appellation de la vallée du Rhône produit exclusivement des rosés. Médaillé d'argent au CGA*, ce vin séduit par ses notes douces de fruits et d'épices. Idéal avec un couscous végétarien. **A.O.P. tavel, cuvée Les Lys, Les Vignerons de Tavel & Lirac, 7,60 €, GMS.**

Bio

Médaillé d'or à Paris et d'argent au Challenge millésime bio, cette cuvée ravit le nez et les papilles avec ses notes fruitées et sa fraîcheur en bouche. Bien vu avec un carpaccio de saumon. **A.O.P. lubéron, rosé bio 2017, domaine de Fontenille, 10 €, Le Repaire de Bacchus.**

Vif

Cap sur le Sud-Ouest avec ce vin qui a remporté l'or au CGA*. On aime sa robe claire aux reflets brillants et ses petites notes de fruits exotiques. À servir avec des crevettes à la plancha. **A.O.P. fronton rosé, Comte de Négret 2017, Les Vignerons d'Ovalie, 3,95 €, GMS.**

Élégant

Oscar de l'été des bordeaux et des bordeaux supérieurs, ce clairet a tout d'un grand séducteur avec ses notes de cassis et d'agrumes et sa fraîcheur. Bel accord avec des salades marines. **A.O.C. clairet 2017, château La Freynelle, 6,50 €, GMS.**

Frais

Un rosé qui a du caractère ? Bonne pioche avec cette médaille d'or du concours Mundus Vini aux notes florales légèrement mentholées. Pour l'accompagner : des poissons grillés et des fromages de chèvre. **Arrogant Frog, syrah rosé 2017, I.G.P. pays d'oc, domaines Paul Mas, 6,50 €, Casino.**

Star

Primé à Paris et à Avignon, classé parmi les meilleurs rosés du monde, le vin d'Angelina Jolie et Brad Pitt éblouit avec son fruité minéral et sa longueur en bouche. La grande classe à l'apéritif. **A.O.P.côtes-de-provence, Miraval rosé 2017, 16,50 €, Monoprix.**

Gourmand

Une médaille d'argent décernée par le guide Bettane + Desseauve, c'est la récompense pour cette cuvée délicate aux arômes de cassis et de groseille, avec une finale épicée. Parfait avec des grillades. **A.O.C. coteaux-du-languedoc, château La Sauvageonne, cuvée Pica Broca 2017, 10,90 €, GMS.**

CORINNE VILDER

LE CRÉMANT VOIT LA VIE EN ROSE

Ses notes de groseille et de framboise sont épatantes sur un poulet grillé. A.O.C. crémant de Bordeaux Jaillance rosé bio, 7,10 €, GMS.

Il se déguste avec des glaçons comme un cocktail. crémant de Bourgogne Ice rosé, Veuve Ambal, 7,95 €, GMS.

Sous un habillage décalé et chic, ces bulles roses font honneur aux fraisiers. X Noir brut rosé, Ackerman, 6,50 €, GMS.

Il se fait raffiné et délicat pour les grandes occasions ! A.O.C. crémant de Loire rosé, domaine Langlois-Château, 12,90 €, cavistes.

© LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. SERVICE DE PRESSE ; ISTOCK/GETTY IMAGES.

Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Rosé, blanc, rouge... Nos vins préférés pour l'été



FemmeActuelle - Il y a 1 heure 38 min

Frais, fruités, légers, dix vins simplement gourmands à servir sans chichis avec nos plats préférés en vacances.

Frais, fruités, légers, dix vins simplement gourmands à servir sans chichis avec nos plats préférés en vacances.

Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un rosé de Provence vif

Grenache et cinsault cultivés sur les bords de la grande bleue donnent un rosé brillant, aux arômes de petits fruits rouges et d'épices. On aime la bouche ronde et vive à la fois.
Ses plats préférés. Un carpaccio de poulpe, des chipirons à l'encre ou des anchois et sardines grillés.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 9 €.
Côtes de Provence, Carte Noire, Héritage, Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

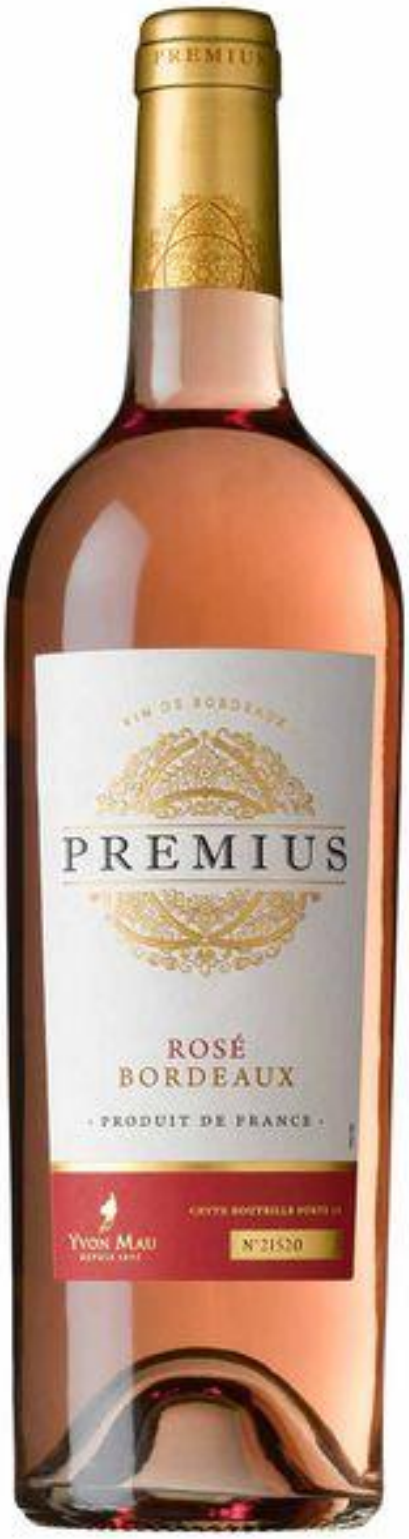
Visualiser l'article

Un chardonnay expressif

Né dans le Roussillon et tiré du seul chardonnay, un vin doré, aux arômes de fruits blancs avec des notes de miel et de noisette et une bouche ample et équilibrée à la finale fraîche.
Ses plats préférés. Une quiche lorraine classique, une tarte au fromage blanc ou une tarte aux champignons.
Où le trouver ? En GMS (Leclerc), 4,50 €.
Pays d'Oc chardonnay, Rafale, Vignerons Catalans, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un bordeaux rosé fruité

Les trois grands cépages bordelais rouges - cabernets sauvignon et franc et merlot - donnent un rosé classique et élégant aux arômes de fruits rouges avec une bouche équilibrée et gourmande finissant sur la groseille.
Ses plats préférés. Une tarte aux trois poivrons, une quiche à la piperade ou une pissaladière.
Où le trouver ? En GMS, 5,45 €.
Bordeaux rosé, Premius, Yvon Mau.

Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un joli sauvignon de Touraine

Vif mais sans agressivité, un blanc élégant et intense, au nez de fleurs blanches et d'agrumes avec des notes poivrées et une bouche longue à la finale citronnée.
Ses plats préférés. Des sushis, des makis de crevettes, des gambas à la plancha ou des bulots avec de la mayonnaise.
Où le trouver ? Chez Nicolas, 8,50 €.
Touraine sauvignon 2017, Cuvée 1885, Domaine Guenault.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

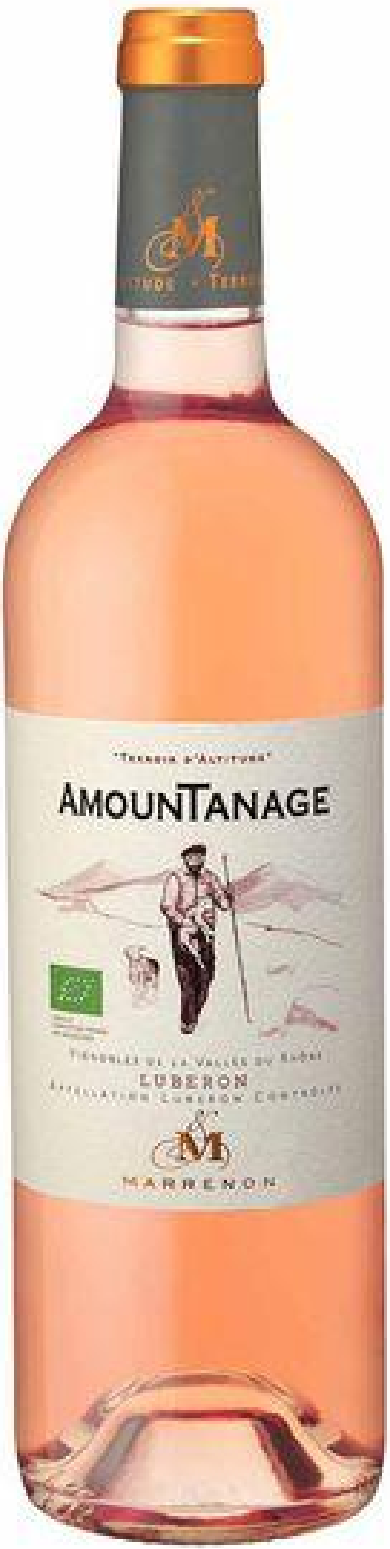
Visualiser l'article

Un blanc gourmand

Un muscat alsacien, sec et gourmand, à la fois fruité et minéral, avec une bouche franche et fraîche à la finale intense. A servir bien frais.
Ses plats préférés. Une salade végétarienne aux herbes vertes, petits pois et asperges, ou une salade de quinoa aux crevettes.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 10 €.
Alsace Muscat, L'éveil des sens, Domaine Dirringer, 2014.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Un rosé épicé bio

Une majorité de grenache noir et un tiers de syrah cultivés en bio composent un rosé tout en finesse, franc et dense, avec des arômes de petits fruits rouges et une bouche légère à la finale épicée. A servir bien frais.
Ses plats préférés. Une vraie salade niçoise avec légumes crus thon et anchois, une tomate/mozzarella/basilic ou un taboulé aux fruits de mer.
Où le trouver ? Chez les cavistes, 6,05 €.
Luberon rosé, Amoun- Tanage, Marrenon, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Un rouge bio velouté

Non seulement bio mais aussi sans sulfites ajoutés, un vin rouge très naturel tiré de merlot mûri au soleil du Languedoc-Roussillon. D'où son nez de fruits rouges et noirs avec des notes de poivre et sa bouche bien mûre, ronde et veloutée. A savourer à 14/15°C.
Ses plats préférés. Une salade landaise aux gésiers et magret ou une salade de boeuf à la parisienne.
Où le trouver ? Dans les magasins U, 4,80 €.
IGP Pays d'Oc, merlot, Le Bosquet, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un classique muscadet

Le melon, cépage de l'appellation, et l'élevage sur lie donnent un vin à la robe d'or pâle, au nez complexe de fruits jaunes et d'épices, et à la bouche longue aux notes de fleurs blanches.
Ses plats préférés. Un plateau de fruits de mer, des crevettes grillées ou des moules frites.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 5,80 €.
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Moutonnière, Guilbaud Frères, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Des bulles rafraîchissantes

Une nouveauté dans l'un des plus anciens domaines du Languedoc : un vin blanc pétillant bio, tiré d'une majorité de pinot noir avec 20 % de sauvignon blanc. Un effervescent sec et léger, vif et intense, au nez citronné et à la bouche minérale avec des notes de menthe et d'agrumes.
Ses plats préférés. Une quiche au saumon, une tarte à l'oignon ou à la tomate/mozzarella.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 12 €.
Vin de France, blanc, Instant Bulle, Famille Fabre.



Un vin pour tout le repas

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

C'est un rosé qu'il vous faut, équilibré, assez léger pour rester digeste et assez structuré pour se comporter aussi bien sur un gaspacho que sur un poisson grillé ou des brochettes d'agneau au barbecue. Et même sur des fraises à la crème ou une pizza aux abricots. Si vous êtes nombreux, optez pour un BIB (Bag in Box) : on le laisse au frais et on remplit la carafe au fur et à mesure.
Notre choix : élaboré par une vigneronne élégante, à partir de grenache et de cinsault, un rosé à la robe rose pâle, aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes et à la bouche gourmande, intense et longue, légèrement épicée.
Minervois rosé 2017, Roseum, Domaine Cailhol Gautran, 25 € le BIB de 5 litres, départ et cavistes.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 20/26 JUIL 18
Page de l'article : p.3
Journaliste : T.G.

& DISTRIBUTION

Nicolas réduit sa gamme Le Cub **FRANCE**

Lancée en 2016, la collection Le Cub – des BIBs de forme cubique en 3 ou 5 litres – comprenait à l'époque 12 rouges, 4 blancs et 7 rosés. Ces 23 références ne sont plus que 18 cet été : 11 rouges (-1), 3 blancs (-1) et, surtout, 4 rosés seulement (-3). ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Rosé, blanc, rouge… Nos vins préférés pour l’été



DR
Frais, fruités, légers, dix vins simplement gourmands à servir sans chichis avec nos plats préférés en vacances.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Un rosé de Provence vif
Grenache et cinsault cultivés sur les bords de la grande bleue donnent un rosé brillant, aux arômes de petits fruits rouges et d'épices. On aime la bouche ronde et vive à la fois.
Ses plats préférés. Un carpaccio de poulpe, des chipirons à l'encre ou des anchois et sardines grillés.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 9 €.
Côtes de Provence, Carte Noire, Héritage, Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

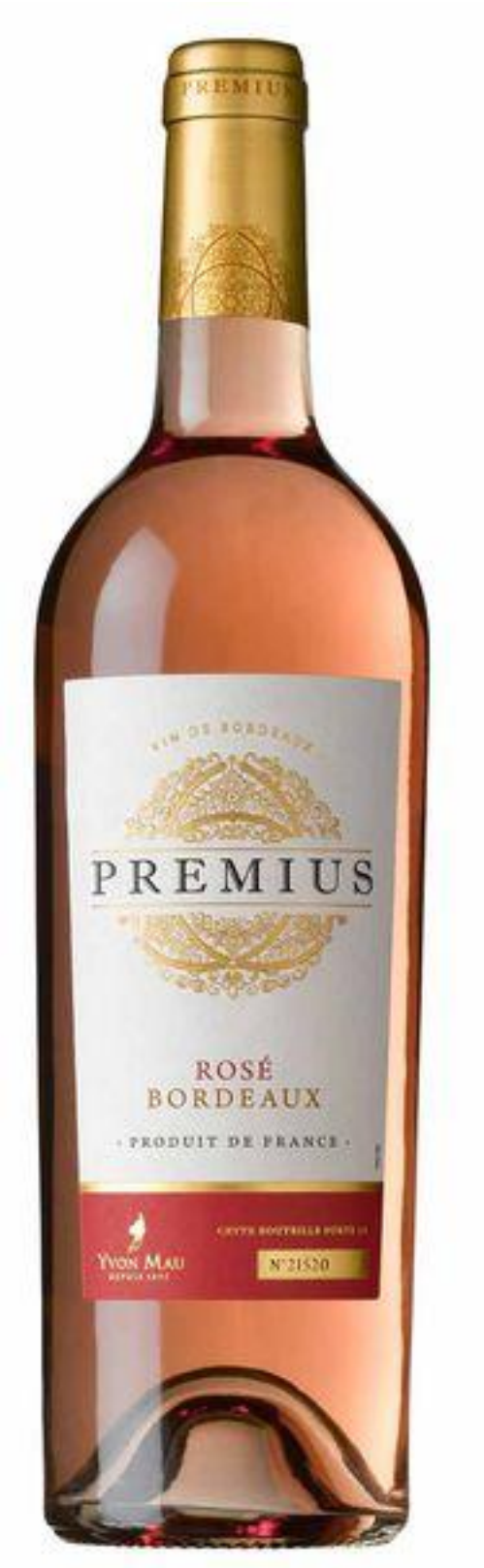
Un chardonnay expressif
Né dans le Roussillon et tiré du seul chardonnay, un vin doré, aux arômes de fruits blancs avec des notes de miel et de noisette et une bouche ample et équilibrée à la finale fraîche.
Ses plats préférés. Une quiche lorraine classique, une tarte au fromage blanc ou une tarte aux champignons.
Où le trouver ? En GMS (Leclerc), 4,50 €.
Pays d'Oc chardonnay, Rafale, Vignerons Catalans, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Un bordeaux rosé fruité
Les trois grands cépages bordelais rouges – cabernets sauvignon et franc et merlot — donnent un rosé classique et élégant aux arômes de fruits rouges avec une bouche équilibrée et gourmande finissant sur la groseille.

Ses plats préférés. Une tarte aux trois poivrons, une quiche à la piperade ou une pissaladière.
Où le trouver ? En GMS, 5,45 €.
Bordeaux rosé, Premius, Yvon Mau.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Un joli sauvignon de Touraine
Vif mais sans agressivité, un blanc élégant et intense, au nez de fleurs blanches et d'agrumes avec des notes poivrées et une bouche longue à la finale citronnée.
Ses plats préférés. Des sushis, des makis de crevettes, des gambas à la plancha ou des bulots avec de la mayonnaise.
Où le trouver ? Chez Nicolas, 8,50 €.
Touraine sauvignon 2017, Cuvée 1885, Domaine Guenault.



Un blanc gourmand
Un muscat alsacien, sec et gourmand, à la fois fruité et minéral, avec une bouche franche et fraîche à la finale intense. A servir bien frais.
Ses plats préférés. Une salade végétarienne aux herbes vertes, petits pois et asperges, ou une salade de quinoa aux crevettes.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 10 €.
Alsace Muscat, L'éveil des sens, Domaine Dirringer, 2014.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Un rosé épicé bio
Une majorité de grenache noir et un tiers de syrah cultivés en bio composent un rosé tout en finesse, franc et dense, avec des arômes de petits fruits rouges et une bouche légère à la finale épicée. A servir bien frais.
Ses plats préférés. Une vraie salade niçoise avec légumes crus thon et anchois, une tomate/mozzarella/basilic ou un taboulé aux fruits de mer.
Où le trouver ? Chez les cavistes, 6,05 €.
Luberon rosé, Amoun- Tanage, Marrenon, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Un rouge bio velouté
Non seulement bio mais aussi sans sulfites ajoutés, un vin rouge très naturel tiré de merlot mûri au soleil du Languedoc-Roussillon. D'où son nez de fruits rouges et noirs avec des notes de poivre et sa bouche bien mûre, ronde et veloutée. A savourer à 14/15°C.
Ses plats préférés. Une salade landaise aux gésiers et magret ou une salade de bœuf à la parisienne.
Où le trouver ? Dans les magasins U, 4,80 €.
IGP Pays d'Oc, merlot, Le Bosquet, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un classique muscadet
Le melon, cépage de l'appellation, et l'élevage sur lie donnent un vin à la robe d'or pâle, au nez complexe de fruits jaunes et d'épices, et à la bouche longue aux notes de fleurs blanches.

Ses plats préférés. Un plateau de fruits de mer, des crevettes grillées ou des moules frites.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 5,80 €.
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Moutonnière, Guilbaud Frères, 2017.



Des bulles rafraîchissantes
Une nouveauté dans l'un des plus anciens domaines du Languedoc : un vin blanc pétillant bio, tiré d'une majorité de pinot noir avec 20 % de sauvignon blanc. Un effervescent sec et léger, vif et intense, au nez citronné et à la bouche minérale avec des notes de menthe et d'agrumes.
Ses plats préférés. Une quiche au saumon, une tarte à l'oignon ou à la tomate/mozzarella.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 12 €.
Vin de France, blanc, Instant Bulle, Famille Fabre.

Tous droits réservés à l'éditeur



Un vin pour tout le repas
C'est un rosé qu'il vous faut, équilibré, assez léger pour rester digeste et assez structuré pour se comporter aussi bien sur un gaspacho que sur un poisson grillé ou des brochettes d'agneau au barbecue. Et même sur des fraises à la crème ou une pizza aux abricots. Si vous êtes nombreux, optez pour un BIB (Bag in Box) : on le laisse au frais et on remplit la carafe au fur et à mesure.

Notre choix : élaboré par une vigneronne élégante, à partir de grenache et de cinsault, un rosé à la robe rose pâle, aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes et à la bouche gourmande, intense et longue, légèrement épicée.
Minervois rosé 2017, Roseum, Domaine Cailhol Gautran, 25 € le BIB de 5 litres, départ et cavistes.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Rosé, blanc, rouge… Nos vins préférés pour l’été

Frais, fruités, légers, dix vins simplement gourmands à servir sans chichis avec nos plats préférés en vacances.



© Fournis par Femme Actuelle

Un rosé de Provence vif
Grenache et cinsault cultivés sur les bords de la grande bleue donnent un rosé brillant, aux arômes de petits fruits rouges et d’épices. On aime la bouche ronde et vive à la fois.

Ses plats préférés. Un carpaccio de poulpe, des chipirons à l’encre ou des anchois et sardines grillés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 9 €.

Côtes de Provence, Carte Noire, Héritage, Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, 2017.



© Fournis par Femme Actuelle

Un chardonnay expressif
Né dans le Roussillon et tiré du seul chardonnay, un vin doré, aux arômes de fruits blancs avec des notes de miel et de noisette et une bouche ample et équilibrée à la finale fraîche.

Ses plats préférés. Une quiche lorraine classique, une tarte au fromage blanc ou une tarte aux champignons.

Tous droits réservés à l'éditeur

Où le trouver ? En GMS (Leclerc), 4,50 €.

Pays d'Oc chardonnay, Rafale, Vignerons Catalans, 2017.



© Fournis par Femme Actuelle

Un bordeaux rosé fruité
Les trois grands cépages bordelais rouges – cabernets sauvignon et franc et merlot — donnent un rosé classique et élégant aux arômes de fruits rouges avec une bouche équilibrée et gourmande finissant sur la groseille.

Ses plats préférés. Une tarte aux trois poivrons, une quiche à la piperade ou une pissaladière.

Tous droits réservés à l'éditeur

Où le trouver ? En GMS, 5,45 €.

Bordeaux rosé, Premius, Yvon Mau.



© Fournis par Femme Actuelle

Un joli sauvignon de Touraine
Vif mais sans agressivité, un blanc élégant et intense, au nez de fleurs blanches et d'agrumes avec des notes poivrées et une bouche longue à la finale citronnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses plats préférés. Des sushis, des makis de crevettes, des gambas à la plancha ou des bulots avec de la mayonnaise.

Où le trouver ? **Chez Nicolas**, 8,50 €.

Touraine sauvignon 2017, Cuvée 1885, Domaine Guenault.



© Fournis par Femme Actuelle

Un blanc gourmand
Un muscat alsacien, sec et gourmand, à la fois fruité et minéral, avec une bouche franche et fraîche à la finale intense. A servir bien frais.

Ses plats préférés. Une salade végétarienne aux herbes vertes, petits pois et asperges, ou une salade de quinoa aux crevettes.

Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 10 €.

Alsace Muscat, L'éveil des sens, Domaine Dirringer, 2014.

Tous droits réservés à l'éditeur



Un rosé épicé bio
Une majorité de grenache noir et un tiers de syrah cultivés en bio composent un rosé tout en finesse, franc et dense, avec des arômes de petits fruits rouges et une bouche légère à la finale épicée. A servir bien frais.

Ses plats préférés. Une vraie salade niçoise avec légumes crus thon et anchois, une tomate/mozzarella/ basilic ou un taboulé aux fruits de mer.

Où le trouver ? Chez les cavistes, 6,05 €.

Luberon rosé, Amoun- Tanage, Marrenon, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur



© Fournis par Femme Actuelle Rosé, blanc, rouge… Nos vins préférés pour l'été

Un rouge bio velouté
Non seulement bio mais aussi sans sulfites ajoutés, un vin rouge très naturel tiré de merlot mûri au soleil du Languedoc-Roussillon. D'où son nez de fruits rouges et noirs avec des notes de poivre et sa bouche bien mûre, ronde et veloutée. A savourer à 14/15°C.

Ses plats préférés. Une salade landaise aux gésiers et magret ou une salade de bœuf à la parisienne.

Où le trouver ? Dans les magasins U, 4,80 €.

IGP Pays d'Oc, merlot, Le Bosquet, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur



© Fournis par Femme Actuelle

Un classique muscadet
Le melon, cépage de l'appellation, et l'élevage sur lie donnent un vin à la robe d'or pâle, au nez complexe de fruits jaunes et d'épices, et à la bouche longue aux notes de fleurs blanches.

Ses plats préférés. Un plateau de fruits de mer, des crevettes grillées ou des moules frites.

Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 5,80 €.

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Moutonnière, Guilbaud Frères, 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur



© Fournis par Femme Actuelle

Des bulles rafraîchissantes
Une nouveauté dans l'un des plus anciens domaines du Languedoc : un vin blanc pétillant bio, tiré d'une majorité de pinot noir avec 20 % de sauvignon blanc. Un effervescent sec et léger, vif et intense, au nez citronné et à la bouche minérale avec des notes de menthe et d'agrumes.

Ses plats préférés. Une quiche au saumon, une tarte à l'oignon ou à la tomate/mozzarella.

Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 12 €.

Vin de France, blanc, Instant Bulle, Famille Fabre.

Tous droits réservés à l'éditeur



© Fournis par Femme Actuelle

Un vin pour tout le repas
C'est un rosé qu'il vous faut, équilibré, assez léger pour rester digeste et assez structuré pour se comporter aussi bien sur un gaspacho que sur un poisson grillé ou des brochettes d'agneau au barbecue. Et même sur des fraises à la crème ou une pizza aux abricots. Si vous êtes nombreux, optez pour un BIB (Bag in Box) : on le laisse au frais et on remplit la carafe au fur et à mesure.

Notre choix : élaboré par une vigneronne élégante, à partir de grenache et de cinsault, un rosé à la robe rose pâle, aux arômes de petits fruits rouges et d'agrumes et à la bouche gourmande, intense et longue, légèrement épicée.

Minervois rosé 2017, Roseum, Domaine Cailhol Gautran, 25 € le BIB de 5 litres, départ et cavistes.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© Prisma Media Rosé, blanc, rouge… Nos vins préférés pour l'été

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE

Date : 19 juillet 2018

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540
Edition : Vienne

Les Bruyères 2017
Chinon

Famille Bougrier propose la cuvée Les Bruyères 2017. Ce vin de Chinon, 100 % cabernet franc, affiche une robe rubis chatoyante. Le nez est complexe avec des arômes de framboise-groseille, fève de cacao-vanille, clou de girofle-poivre noir, une note mentholée, des herbes aromatiques. La bouche est très fraîche, charnue, assez expressive et fruitée, une touche réglissée dans la persistance.

En vente dans les magasins Nicolas. Prix départ cave 8 €



Un excellent Chinon.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre Presse

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Bruyères 2017 Chinon



Un excellent Chinon.
pbruyere
Famille Bougrier propose la cuvée Les Bruyères 2017. Ce vin de Chinon, 100% cabernet franc, affiche une robe rubis chatoyante. Le nez est complexe avec des arômes de framboise-groseille, fève de cacao-vanille, clou de girofle-poivre noir, une note mentholée, des herbes aromatiques. La bouche est très fraîche, charnue, assez expressive et fruitée, une touche réglissée dans la persistance.

En vente dans les magasins Nicolas. Prix départ cave 8€

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Kirchberg de Barr en gewurztraminer au Club AOC de Barr

Les grands crus alsaciens sont aux nombres de 51 et font souvent la part belle au riesling qui se retrouvent souvent majoritaire. Le grand cru Kirchberg de Barr est une exception dans ce paysage avec 53% de la surface plantés en gewurztraminer pour 30% de riesling. A noter une forte progression du pinot noir.

On compte 40,63 ha de surface mais toute la récolte n'est pas déclarée en grand cru. Le sol est marno-calcaire d'exposition Sud-Est et forme la pointe Sud du champ de fracture de Saverne sur des pente de 30° entre 220 et 350m.

Ce grand cru est également connu pour héberger deux des plus fameux clos alsaciens, le Clos Zisser anciennement monopole de laMaison Klipfel, aujourd'hui Grand chai de France (Arthur Metz) et le Clos Gaensbronnel, partagé par les domaines Hering (majoritaire) et Alsace Willm, aujourd'hui dans le giron de Wolfberger.

Il n'y a plus que 7 vignerons à Barr, nous sommes loin des 600 viticulteurs qui y vivaient au XVIe.



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2015 Leipp Leininger

Robe or gris. Nez délicat sur les fruits jaunes, des touches florales et des idées lactées dans un style rond et chaud. La bouche est soyeuse, de bonne densité avec de la chair, un bon équilibre, du gras et une acidité mordante, compact. Ensemble tactile souligné par de beaux amers. 15/20



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer Clos Gaensbronnel 2013 Alsace Willm

Tous droits réservés à l'éditeur

Robe or pale. Nez sur la lessive, les fleurs, la réglisse avec des touches de surmaturité. La bouche est lisse, des amers un peu trop en avant dans un style souple manquant un peu de nerf. 12/20



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2013 Domaine Hering

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Robe pale. Nez torréfié sur les fruits jaunes, l'abricot évoluant sur la violette et le thé. La bouche est ample, sphérique, épaisse, structurée par une acidité puissante et très centrée. Ensemble corpulent, puissant, dense, d'impression plus sèche avec du jus. Finale nette sur les épices et quelques amers. 15/20



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2011 Domaine André Kleinknecht

Tous droits réservés à l'éditeur

Robe dorée. Nez exotique, savonneux sur le café, avec du cuir, du plastique. La bouche est fondue, lisse, homogène dans un style ½ sec sur des amers tendus. Finale un peu mordante. 13/20



Alsace grand cru Furstentum gewurztraminer vieilles vignes 2010 Domaine Meyer-Fonné

Robe pale. Nez complexe et ensoleillé sur les fleurs, les fruits exotiques puis plus blancs, la truffe. La bouche est ample ; glissante sur une liqueur fine donnant beaucoup d'élégance et de classe au breuvage. 16/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2010 Vincent Stoeffler

Robe pale. Nez complexe mais pas démonstratif sur les fleurs avec des touches boisées. La bouche est aérienne sur un jus intense, une acidité croquante, une bonne dose de charme dans une structure ferme. Note de sucre d'orge, de cassis. Finale un poil dure. 15/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2009 Domaine Bachert

Nez sur la tarte tatin, des notes lactées, du café froid et du marc bien sec. Attaque fraiche puis ensemble heurté, acidité large et note de peaux de raisins secs. 10/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer Clos Gaensbronnel 2008 Cuvée des frimas Domaine Hering

Robe dorée soutenue. Nez plein de soleil, fruité sur un vin botrytis. La bouche présente une liqueur fine sur une structure pleine, un équilibre sublime avec de la densité avant une finale grasse dans une acidité digeste et bien dessinée. 16,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer Clos Zisser 2007 Domaine Klipfel

Nez classique, exotique, café, épices, fruits jaunes. Bouche sur une liqueur sèche et fluide, une acidité fraiche sur de grands amers. Minéralité corpulente et puissante avant une finale qui claque. Profil ½ sec. 17/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2005 Vincent Stoeffler

Bouchon.

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 2001 Vincent Stoeffler

Robe très dorée. Nez sur la coquille calcaire et la truffe. Acidité intense et mordante en bouche sur une structure ferme, austère et aromatiquement évolué. Profil sec et un peu brutale jusqu'à la finale intense. 14,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer 1993 Alsace Willm

Nez herbacé sur la bière, les feuilles sèches, le cuir et la menthe. Attaque old school sur une sucrosité affirmée, une acidité franche mais une minéralité croquante et quelques amers un peu lourds et manquant de charmes. 15/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Alsace grand cru Kirchberg de Barr gewurztraminer vendange tardive 1994 Charles Stoeffler

Robe vieil or, orangé. Nez sur la pêche, l'abricot, le cuir, la belle évolution, le miel. La bouche est pleine, gourmande sur une structure très intense, juteuse avec une puissance qui allonge le plaisir. Vin de grande maturité dans un millésime mythique pour ce genre de cuvée. 17,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

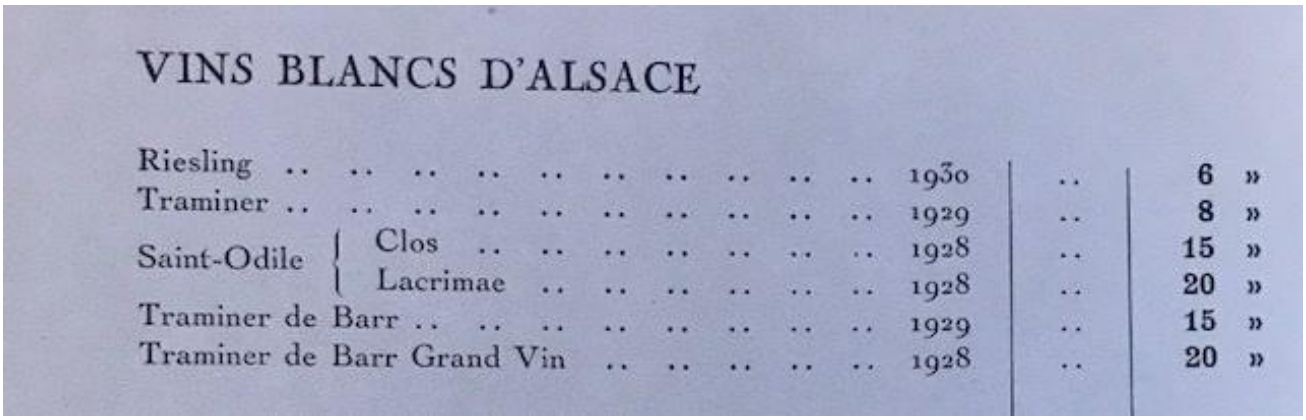


Une belle série qui démontre une fois de plus que le Kirchberg de Barr produit de beaux breuvages avec un gewurztraminer qui y trouve ici une force et une fraicheur remarquable, sans excès mais toujours présentes pour donner de l'éclat au vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les anciens ne s'étaient pas trompés comme le montre cet extrait du Catalogue Nicolas de 1933 et son Traminer de Barr Grand vin vendu 20 frs soit le prix d'un Batard 1922 ou d'un Meursault Charmes 1925.



VINS BLANCS D'ALSACE

Riesling		1930	..	6 »
Traminer		1929	..	8 »
Saint-Odile	Clos	1928	..	15 »
	Lacrimae	1928	..	20 »
Traminer de Barr		1929	..	15 »
Traminer de Barr Grand Vin		1928	..	20 »

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE

Date : 30 juillet 2018

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540
Edition : Vienne

Vouvray Cuvée Rochefleurie 2017

La maison Famille Bougrier en Val de Loire, propose la cuvée Rochefleurie 2017. Ce vin de Vouvray 100 % chenin, présente une robe or franc brillante. Le nez déroule des arômes de fruits à chair blanche pomme-poire-coing, d'amande fraîche, de fleurs blanches, épicé poivregris et baies de genièvre. La bouche est fraîche, minérale, expressive et fruitée jusque dans la persistance.

En vente dans les magasins Nicolas. Prix départ cave 7,95 E Famille Bougrier, tel. 02.54.71.31.02 ; nicolas.bougrierAbougrier.fr ; www.bougrier.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

e-mail gourm@nd®
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 30 juillet 2018

Le vin de la semaine. Domaine Guenault Touraine sauvignon 2017



Ce domaine d'un seul tenant, qui s'étend sur plus de 40 hectares, bénéficie d'un terroir exceptionnel pour donner des sauvignons racés. La famille Bougrier vinifie ce cépage historique depuis maintenant presque 50 ans.
DÉGUSTATION. Robe or doré lumineuse, argentée. Nez frais, gourmand et intense, floral une touche de sureau, fruits à chair blanche pomme-coing et jaunes abricot, agrumes, chèvrefeuille. Bouche mûre, ample et croquante, citronnée et fraîche jusque dans la longue persistance, finement poivrée en finale.

ACCORDS. Salade de chèvre chaud, crevettes sautées aux épices, sole grillée au citron, gratins de fruits mer, fondue au fromage.
8,10 €
Magasins Nicolas

• ***Famille Bougrier***
1, rue des Vignes - 41400 Saint Georges-sur-Cher
Tél. (0)2 54 71 31 02
nicolas.bougrier@bougrier.fr
http://www.bougrier.fr

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

www.challenges.fr
Pays : France
Dynamisme : 158

Visualiser l'article

Classement Challenges des 500 Fortunes de France: le top-10 de l'édition 2018

Depuis plus de 20 ans, Challenges réalise son classement des 500 Fortunes de France. Découvrez en images le top-10 de cette édition 2018.



10. François Perrodo et sa famille
A la 10e place du classement 2018 des Fortunes de France réalisé par Challenges se trouvent François Perrodo et sa famille (Perenco). Avec une fortune de 8,5 milliards d'euros, il passe de la 13e à la 10e place en un an. La famille fondatrice du plus gros producteur pétrolier indépendant d'Europe en contrôle 100%. Ses 2.000 puits lui assurent une production d'environ 210.000 barils/jour, soit l'équivalent d'un chiffre d'affaires de plus de 5 milliards de dollars. François pilote le pétrole, tandis que sa soeur, Nathalie gère les vignobles (Labegorce et Marquis d'Alesmes) et Bertrand, le plus jeune, dirige le family-office.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.challenges.fr
Pays : France
Dynamisme : 158

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



9. Emmanuel Besnier et sa famille

Emmanuel Besnier et sa famille (Lactalis) passe de la 11e à la 9e place en 2018 dans le classement des Fortunes de Challenges. Sa fortune s'élève à 12 milliards d'euros. La fratrie Besnier (Emmanuel, Jean-Michel et Marie) voit sa fortune fortement progresser. Pour ses calculs, Challenges se base sur les comptes déposés par plusieurs entités du groupe dans différents pays. Nous estimons son chiffre d'affaires consolidé à plus de 17 milliards d'euros. Mais Emmanuel, le PDG du groupe, refuse de communiquer ses comptes, même aux parlementaires, en dépit de la loi Sapin 2 qui l'y oblige pourtant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

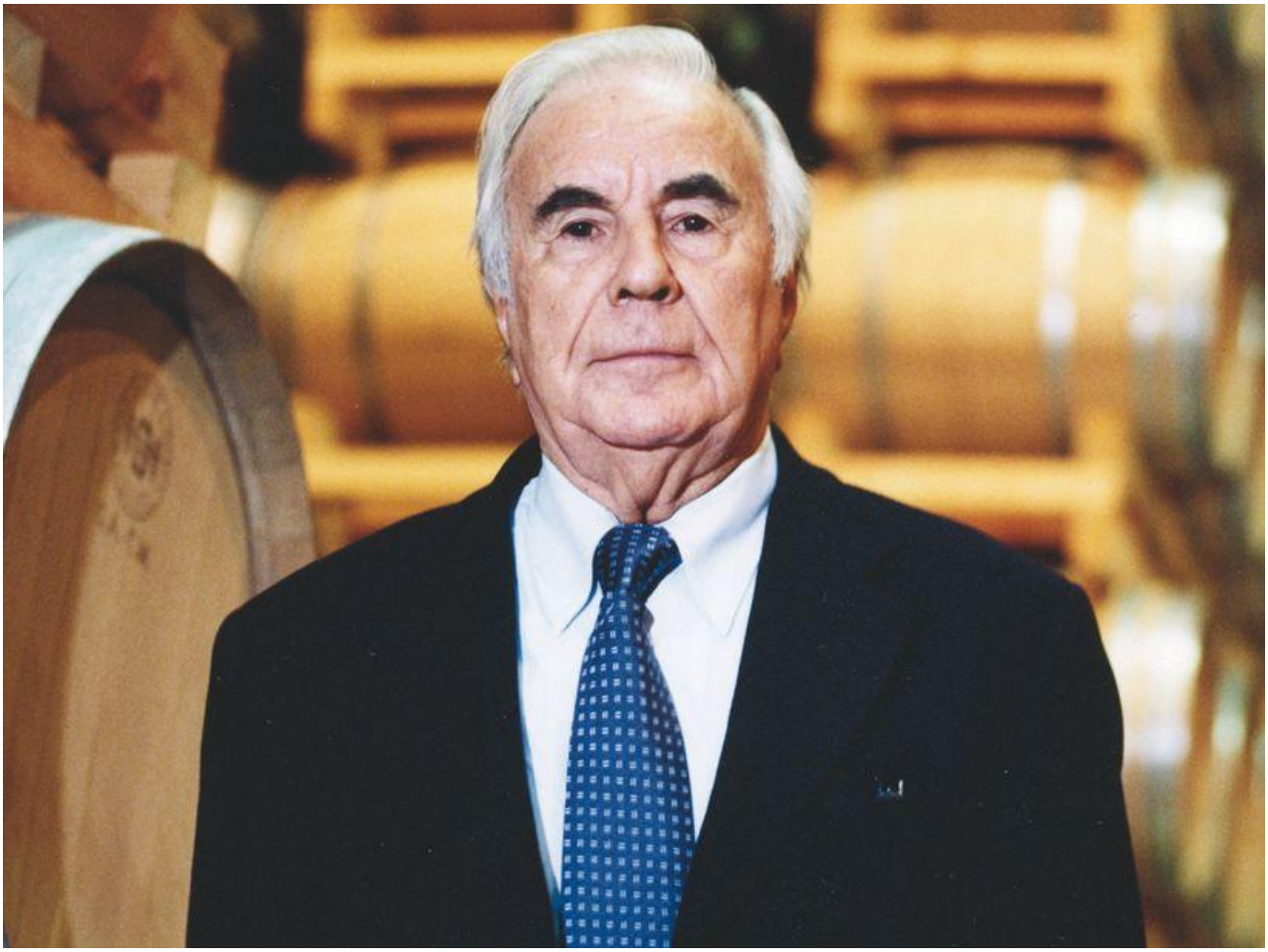


8. Pierre Castel et sa famille

En 8e place du classement 2018 (contre la 9e en 2017) des Fortunes de France se trouvent Pierre Castel et sa famille (Castel Frères). Leur fortune s'établit à 12,5 milliards d'euros. A 92 ans, cet exilé en Suisse détient 80% son groupe, leader français du vin (et n°3 mondial), avec ses “marques” comme Malesan, Patriarche, Kriter ou Listel. S’y ajoutent le réseau de magasins Nicolas et quelques crus prestigieux, comme Beychevelle, détenu à 50%. Le pan “africain” du groupe (bière, sucre, embouteillage...) est moins visible, mais sa rentabilité peut être estimée, grâce à la valorisation qu’en fait son partenaire ABInBev.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



7. Famille Dassault
Avec une fortune de 23,8 milliards d'euros, la famille Dassault (Groupe industriel Marcel Dassault) s'établit à la 7e place du classement 2018 des fortunes de Challenges (contre la 5e place l'an dernier). Suite au décès de Serge Dassault, en mai dernier, c'est le fidèle Charles Edelstenne qui prend la direction d'un groupe constitué de Dassault Aviation et Dassault Système, Immobilière Dassault, 24% de Thalès, 5,1% de Biomérieux, auxquels s'ajoutent Artcurial, Le Figaro, et des vignes en quantité (et qualité). Un patrimoine qui appartient désormais aux quatre enfants de Serge: Olivier (en photo), Laurent, Marie-Hélène et Thierry.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



6. François Pinault et sa famille

François Pinault et sa famille (Kering) grimpent d'une place au classement des Fortunes de Challenges en 2018, avec une fortune qui s'établit à 30,5 milliards d'euros. En trois ans, la fortune de cette famille bretonne, qui possède 41% de son groupe de luxe, a quasiment triplé. Kering affiche une belle santé, l'an dernier, il affichait le plus gros résultat net de son histoire, validant le recentrage du groupe sur le luxe. Par ailleurs, les Pinault possèdent la maison de ventes Christie's, et un beau patrimoine viticole (Château Latour, Chateau Grillet, Domaine d'Eugénie) enrichi par le rachat du prestigieux Clos de Tart.

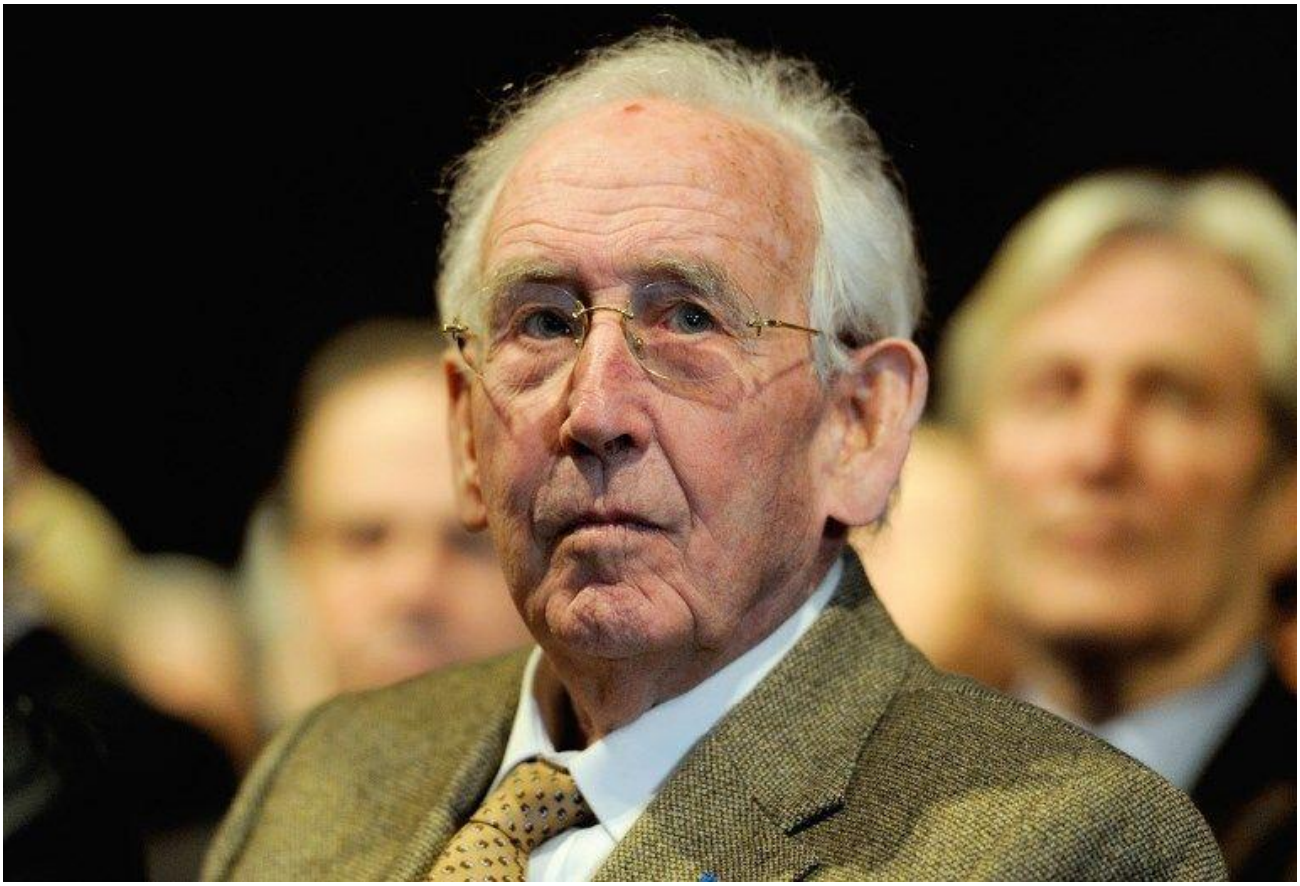
Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



5. Gérard Mulliez et sa famille
En 2018, Gérard Mulliez et sa famille (groupe Auchan) occupent la 5e place du classement des fortunes de France, avec une fortune de 38 milliards d'euros. Ils étaient 4e en 2017. L'Association familiale Mulliez, qui compte environ 700 membres, détient 93% du groupe de distribution nordiste (CA: 87 milliards). Un groupe complexe, qui, en plus d'Auchan, comprend Pimkie, Acadie, Kiabi, Boulanger, Mobivia... et une partie de Décathlon. S'y ajoutent d'autres sociétés non consolidées, en Belgique notamment, et plusieurs milliards d'actifs immobiliers, difficile à estimer précisément.

Tous droits réservés à l'éditeur



4. Françoise Bettencourt-Meyers et sa famille
Avec une fortune de 39,3 milliards d'euros, Françoise Bettencourt-Meyers et sa famille (L'Oréal) occupe la 4e place du classement 2018 des Fortunes de France. Après la disparition de Liliane Bettencourt en septembre 2017, sa fille unique et ses enfants possèdent plus de 33% du n°1 mondial de la cosmétique (CA: 26 milliards). Cette participation est détenue à travers la holding Théthys. Celle-ci reçoit environ 500 millions d'euros de dividendes par an et s'est lancée dans un vaste programme d'investissement dans la santé (Sebia, Elsan) et l'éducation (Galileo).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.challenges.fr
Pays : France
Dynamisme : 158

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

3. Axel Dumas et la famille Hermès
Comme en 2017, Axel Dumas et la famille Hermès occupent la 3e place du classement des Fortunes de France de Challenges, avec une fortune de 39,6 milliards d'euros. La branche principale des héritiers du groupe de luxe coté (CA: 5,5 milliards) en possède 66,7%, à travers un holding, H51, créé en 2011, pour résister à la tentative d'OPA de Bernard Arnault. En juin, le groupe a intégré le CAC 40, couronnant une hausse du cours de 75% en deux ans. Nous avons compté à part un autre membre de la famille, Nicolas Puech, qui refuse d'intégrer la holding familiale.



2. Alain et Gérard Wertheimer et leurs familles
Alain et Gérard Wertheimer et leurs familles (Chanel) passent en 2018 de 6e à la 2e place du classement des Fortunes de France établi par Challenges. Leur fortune s'élève à 40 milliards d'euros. Les petits-fils de Pierre Wertheimer, qui avait confondé Chanel en 1924 avec Coco Chanel, possèdent 100% de cette maison de luxe. Gérard est en Suisse, Alain à New-York. Les derniers résultats connus, ceux de 2016, montrent une baisse de 9% de l'activité, à 4,6 milliards d'euros, pour seulement 715 millions de bénéfices. Mais les dividendes des deux frères, eux, ont doublé, passant de 1,3 à 2,6 milliards, ce qui valide notre valorisation.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.challenges.fr
Pays : France
Dynamisme : 158

Visualiser l'article



1. Bernard Arnault et sa famille
Comme en 2017, Bernard Arnault et sa famille (LVMH) occupent la 1ère place du classement des Fortunes de France établi par Challenges, avec une fortune de 73,2 milliards d'euros. La fortune du PDG de LVMH a bondi de 56% cette année, grâce à un cours en forte hausse (+25%) mais aussi à l'absorption de la holding Christian Dior, qui lui a permis d'augmenter son contrôle sur son groupe, qui passe de 35,2% à 46,6%. Par ailleurs, il détient aussi, 1% de Hermès, reliquat de sa tentative d'OPA sur le groupe de luxe, plus 8,8% de Carrefour et le groupe de presse Les Echos/Le Parisien.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.challenges.fr
Pays : France
Dynamisme : 158

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Les 500 fortunes professionnelles de France

Notre 23e classement illustre la bonne santé de l'économie française : en dix ans, la fortune des plus riches a doublé, à 650 milliards d'euros !

Un « *pognon de dingues* », comme dirait Emmanuel Macron. Pour cette édition 2018, le patrimoine des 500 premières fortunes françaises s'approche de 650 milliards d'euros, soit 30% du PIB de la France, même si la comparaison n'est pas totalement pertinente. Depuis 2008, la fortune des plus riches a doublé et augmenté bien plus que la production nationale, qui n'a crû que de 12%. Et cette concentration s'accroît à mesure qu'on s'élève dans l'échelle de la richesse : les dix premiers de notre classement ont ainsi vu leur fortune cumulée quadrupler en dix ans, alors que celle des 490 suivants ne faisait que doubler. Symbole de cette envolée : Bernard Arnault, dont la fortune est passée de 18 à 73 milliards entre 2008 et 2018. Ce qui fait de lui non seulement la première fortune française, mais aussi, selon le dernier palmarès de notre confrère suisse *Bilan*, la première en Europe, devant Amancio Ortega, fondateur de Zara.

Suprématie du luxe

Le secret de ce bond spectaculaire ? Trois éléments se conjuguent. D'abord, la capitalisation du leader mondial du luxe, devenue la première de la place de Paris, a augmenté de 25% sur un an (au 8 juin, date retenue pour l'évaluation des entreprises cotées de notre classement). Ensuite, la progression des ventes de LVMH (43 milliards en 2017), qui se poursuit à un rythme d'environ 10% par an depuis une décennie, donnant le sentiment que les arbres peuvent grimper jusqu'au ciel… Enfin, dernier point déterminant : il y a un an, Bernard Arnault a conduit une opération financière assimilable à un « coup d'accordéon », faisant absorber le holding intermédiaire Christian Dior par LVMH, ce qui lui a permis de faire passer sa part du capital du groupe de 35,2 à 46,6%. Résultat, une fortune qui décolle de 56% d'une année sur l'autre.

Sur ce terrain, il n'est dépassé que par les frères Wertheimer, Gérard et Alain. Les deux héritiers de Chanel détiennent 100% du groupe de luxe et vont, cette année, voir leur fortune faire un bon de… 100%. Pourquoi ? Tout simplement parce que nous disposons désormais de bases solides pour estimer leur patrimoine. Jusqu'à présent, le groupe de luxe ne diffusait aucun chiffre, même pas son chiffre d'affaires, qui était estimé par la concurrence et quelques spécialistes à un niveau légèrement supérieur à 5 milliards. Mais fin juin, le directeur financier de Chanel a communiqué les vrais comptes de l'entreprise, soit un chiffre d'affaires de près de 10 mil-

20 ans de prospérité pour le gotha du palmarès *Challenges*



Le ticket d'entrée dans le club des riches français s'est envolé : en 1996, pour notre premier classement, il était de 13 millions d'euros. Aujourd'hui, il est de 140 millions. Cette hausse a surtout profité aux plus riches. La fortune des 10 premiers est passée de 21 milliards en 1996 à près de 300 milliards aujourd'hui !

SOURCE : CHALLENGES

Tous droits réservés à l'éditeur

liards de dollars (8,4 milliards d'euros), proche de celui de Vuitton, numéro un mondial du luxe, et bien supérieur à celui de Gucci (6,4 milliards), considéré jusqu'alors comme le numéro deux du secteur. Une révélation qui nous conduit, bien évidemment, à réévaluer la fortune des deux frères, qui passe de 21 à 40 milliards, et qui les propulse au deuxième rang de notre classement. Cette arrivée sur le podium des Wertheimer renforce la place, déjà considérable, du luxe dans le peloton de tête de notre classement : les actionnaires de grands groupes du secteur y trustent en effet quatre des six premières places. Et leur fortune combinée représente l'équivalent du tiers de celle, cumulée, des 500 du classement !

Comment lire notre classement



Revers dans les télécoms

Si le luxe a particulièrement été à la fête l'an dernier, les autres secteurs n'ont pas été en reste. Et ce cru 2018 aura été avare de revers de fortune. Bien sûr, impossible de manquer la chute de la maison Drahi : le groupe de télécoms et de médias, plombé par ses 50 milliards d'endettement, a vu son cours s'effondrer ces derniers mois. La fortune de son fondateur, Patrick Drahi, a suivi, passant de 14 à 7,7 milliards. L'autre self-made-man des télécoms, Xavier Niel, a aussi connu une année difficile : son patrimoine est valorisé désormais 6,8 milliards, soit un retrait de 2,6 milliards consécutif à la baisse de 36% du cours d'Iliad, dont il a vendu 2% du capital – il reste majoritaire avec 52%.

Plus modestement, la famille Apavou, à La Réunion, a été frappée par la cessation de paiements de plusieurs de ses sociétés. Elle va vendre pour 150 millions d'actifs immobiliers. La famille Catteau a aussi vu son patrimoine reculer. Cette fois, c'est à un problème d'un tout autre ordre qu'elle a dû faire face : victime d'un sinistre, elle a fait valoir une baisse de la valeur de ses actifs. Nous en avons tenu compte.

Mais ces quatre exemples sont des exceptions et cette année, les hausses de fortunes auront été trois fois plus nombreuses que les baisses. Ce qui est une première en vingt-deux ans de classement… Sur les 250 courriers et lettres que nous avons reçus des actionnaires et chefs d'entreprise interrogés, rares ont été ceux qui cherchaient à réduire notre estimation. *« Notre action a augmenté de 50% en un an »*, nous rappelle Jean Madar, crédité de 800 millions pour ses 22% du groupe de parfums qu'il a fondé avec Philippe Bénacin, mais aussi pour ses participations dans les foncières familiales, qui détiennent une part du centre commercial Beaugrenelle et des centaines de magasins dans Paris. *« N'oubliez pas Poupeaux et Grandes Murailles ! »*, s'inquiète Philippe Cuvelier, à qui nous avions adressé un questionnaire intitulé Clos Fourtet, du nom de son principal vignoble. Jacques Gad et Françoise Roblin, qui développent un beau patrimoine hôtelier, sous la franchise AccorHotels, se veulent le plus précis possible : *« Nous détenons 24 hôtels en France (dont 18 dans Paris intra-muros, soit 1 820 chambres) et 6 hôtels en Suisse, pour 700 chambres. »*

Secret sur l'endettement

Pour tous, l'année 2017 aura sonné comme celle des records et 2018 commence fort. Laurent Batteur, PDG du groupe pharmaceutique qui porte son nom (et copropriétaire du stade Malherbe-Caen) souligne, lui, avec fierté *« l'amélioration de 23% du résultat d'exploitation »* de sa société. Un promoteur nous a même adressé un document de 20 pages détaillant l'estimation de chacune de ses filiales ! Seul l'endettement pose encore problème. Certains le font porter par l'entreprise elle-même, d'autres le supportent via des holdings comme des dettes personnelles. L'un est lisible dans les comptes, l'autre, un secret plus ou moins partagé. Cela rend notre travail plus complexe, mais favorise un dialogue constructif.

Eric Tréguier et Damien Pelé

Les plus fortes progressions

RANG 2018	NOM (Entreprise)	FORTUNE 2018 (en millions d'euros)	EVOLUTION SUR UN AN
72	**Edouard Duval et familles Aubert et Duval** (Eramet)	1400	+230%
44	**Yves Guillemot** et sa famille (Ubisoft)	2000	+163%
32	**Famille Lesaffre** (Lesaffre)	3000	+114%
14	**Anne et Henri Beaufour** et leur famille (Groupe Ipsen)	5900	+90%
209	**Michel Dancoisne et Pascal Imbert** (Wavestone)	425	+81%

SOURCE : CHALLENGES

Les plus fortes chutes

RANG 2018	NOM (Entreprise)	FORTUNE 2018 (en millions d'euros)	EVOLUTION SUR UN AN
341	**Armand Apavou** et sa famille (Groupe Apavou)	250	-50%
12	**Patrick Drahi** (Altice)	7700	-48%
147	**Robert Zolade** (Elior)	650	-47%
124	**Didier Deconinck** et sa famille (Tarkett)	775	-45%
354	**Jacques de Chateauvieux** et sa famille (Bourbon Corp.)	245	-41%

SOURCE : CHALLENGES

Tous droits réservés à l'éditeur

RANG 2018	RANG 2017	NOM	FORTUNE (en millions d'euros)	ENTREPRISE Secteur	COMMENTAIRE
1	1	**Bernard Arnault** et sa famille	73200 ▲	**LVMH** Luxe	La fortune du PDG de LVMH a bondi de 56% cette année grâce à un cours en forte hausse (+25%), mais aussi à l'absorption du holding Christian Dior, qui lui a permis d'augmenter son contrôle sur son groupe, qui passe de 35,2 à 46,6%. Par ailleurs, il détient aussi 1% de Hermès, reliquat de sa tentative d'OPA sur le groupe de luxe, 8,8% de Carrefour et le groupe de presse *Les Echos*/*Le Parisien*.
2	6	**Alain et Gérard Wertheimer** et leurs familles	40000 ▲	**CHANEL** Luxe	Les petits-fils de Pierre Wertheimer, qui avait confondé Chanel en 1924 avec Coco Chanel, possèdent 100% de la maison de luxe. Gérard est en Suisse, Alain à New York. Ils viennent pour la première fois de publier les comptes de leur groupe : 8,4 milliards de chiffre d'affaires, très au-dessus des estimations du marché. Ce qui fait de Chanel le n°2 mondial du luxe et nous amène à réévaluer la fortune des deux frères.
3	3	**Axel Dumas** et **Famille Hermès**	39600 ▲	**HERMÈS INTERNATIONAL** Luxe	La branche principale des héritiers du groupe de luxe coté (CA : 5,5 milliards) en possède 66,7%, à travers un holding, H51, créé en 2011 pour résister à la tentative d'OPA de Bernard Arnault. En juin, le groupe a intégré le CAC 40, couronnant une hausse du cours de 75% en deux ans. Nous avons compté à part un autre membre de la famille, Nicolas Puech, qui refuse d'intégrer le holding familial.
4	2	**Françoise Bettencourt-Meyers** et sa famille	39300 ▲	**L'ORÉAL** Cosmétiques	Après la disparition de Liliane Bettencourt en septembre 2017, sa fille unique et ses enfants possèdent plus de 33% du n°1 mondial des cosmétiques (CA : 26 milliards). Cette participation est détenue à travers le holding Téthys. Celui-ci reçoit environ 500 millions d'euros de dividendes par an et s'est lancé dans un vaste programme d'investissement dans la santé (Sebia, Elsan) et l'éducation (Galileo).
5	4	**Gérard Mulliez** et sa famille	38000 ▲	**GROUPE AUCHAN** Distribution	L'association familiale Mulliez, qui compte environ 700 membres, détient 93% du groupe de distribution nordiste (CA : 87 milliards). Un groupe complexe qui, en plus d'Auchan, comprend Pimkie, Acadie, Kiabi, Boulanger, Mobivia… et une partie de Decathlon. S'y ajoutent d'autres sociétés non consolidées, en Belgique notamment, et plusieurs milliards d'actifs immobiliers, difficiles à estimer précisément.
6	7	**François Pinault** et sa famille	30500 ▲	**KERING** Distribution, luxe	En trois ans, la fortune de cette famille bretonne, qui possède 41% de son groupe de luxe, a quasiment triplé. Kering affiche une belle santé : l'an dernier, il affichait le plus gros résultat net de son histoire, validant le recentrage sur le luxe. Par ailleurs, les Pinault possèdent la maison Christie's et un beau patrimoine viticole (château Latour, château Grillet, domaine d'Eugénie) enrichi par le rachat du Clos de Tart.
7	5	**Famille Dassault**	23800 ▲	**GROUPE INDUSTRIEL MARCEL DASSAULT** Industrie	Suite au décès de Serge Dassault en mai, c'est le fidèle Charles Edelstenne qui prend la direction d'un groupe constitué de Dassault Aviation, Dassault Systèmes, Immobilière Dassault, 24% de Thales, 5,1% de BioMérieux, auxquels s'ajoutent Artcurial, *Le Figaro* et des vignes en quantité (et qualité). Un patrimoine qui appartient désormais aux quatre enfants de Serge : Olivier, Laurent, Marie-Hélène et Thierry.
8	9	**Pierre Castel** et sa famille	12500 ▲	**CASTEL FRÈRES** Boissons, vins	A 92 ans, cet exilé en Suisse détient 80% de son groupe, leader français du vin avec des marques comme Malesan, Patriarche, Kriter ou Listel. S'y ajoutent le réseau de magasins Nicolas et quelques crus prestigieux, comme Beychevelle, détenu à 50%. Le pan africain du groupe (bière, sucre, embouteillage…) est moins visible, mais sa rentabilité peut être estimée, grâce à la valorisation qu'en fait son partenaire ABInBev.
9	11	**Emmanuel Besnier** et sa famille	12000 ▲	**LACTALIS** Agroalimentaire	La fratrie Besnier (Emmanuel, Jean-Michel et Marie) voit sa fortune fortement progresser. Pour ses calculs, *Challenges* se base sur les comptes déposés par plusieurs entités du groupe dans différents pays. Nous estimons son chiffre d'affaires consolidé à plus de 17 milliards. Mais Emmanuel, le PDG du groupe, refuse de communiquer ses comptes, même aux parlementaires, en dépit de la loi Sapin 2.
10	13	**François Perrodo** et sa famille	8500 ▲	**PERENCO** Energie	La famille fondatrice du plus gros producteur pétrolier indépendant d'Europe en contrôle 100%. Ses 2000 puits lui assurent une production d'environ 210000 barils/jour, soit l'équivalent d'un chiffre d'affaires de plus de 5 milliards de dollars. François pilote le pétrole, tandis que sa sœur Nathalie gère les vignobles (Labégorce et Marquis d'Alesme) et Bertrand, le plus jeune, dirige le family office.
11	12	**Vincent Bolloré**	7800 ▶	**BOLLORÉ** Transports, médias	A travers ce holding coté (CA : 18,3 milliards) contrôlé à 63,8%, l'homme d'affaires détient 24% de Vivendi, des infrastructures en Afrique, des usines de batteries électriques et, jusqu'en juin, la concession Autolib'. Vincent Bolloré a aussi pris pied en Italie, dans la finance (7,9% de Mediobanca), et, via Vivendi, dans les télécoms (5,76% de Telecom Italia) et la télévision (6,9% de Mediaset).
12	8	**Patrick Drahi**	7700 ▼	**ALTICE** Télécoms, audiovisuel	En un an, la fortune du fondateur de ce groupe spécialisé dans le câble et les télécoms (CA : 23,5 milliards) a été divisée par deux. En 2017, les ventes ont baissé et l'endettement, estimé à 50 milliards, est resté élevé. En novembre, à l'annonce de résultats décevants, le cours a perdu 50% en deux semaines. Et en juin, le groupe s'est scindé en deux, avec une filiale américaine, cotée à New York, dont Patrick Drahi détient 43%.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

VIDÉO - Arnault, Mulliez, Dassault... Découvrez le top 10 des plus grosses fortunes françaises selon Challenges

Vidéo : https://www.lci.fr/conso-argent/video-arnault-mulliez-dassault-decouvrez-le-top-10-des-plus-grosses-fortunes-francaises-selon-challenges-weirtheimer-dumas-pinault-bettencourt-castel-besnier-lactalis-2092374.html

DÉCIDEURS

PUISSANCE - Nos confrères du magazine Challenges ont dévoilé leur classement 2018 des 500 plus grosses fortunes françaises. En l'espace de dix ans, le patrimoine cumulé des plus riches a doublé, pesant pas moins de 650 milliards d'euros. Tour d'horizon des 10 plus gros porte-monnaie.
05 juil. 10:55 - Christopher QUAREZ
"Riches comme Crésus". L'expression prend tout son sens à la lecture du dernier classement des 500 plus grandes fortunes françaises réalisé par *Challenges* . Le patrimoine total de ce classement avoisine les 650 milliards d'euros, soit 30 % du PIB de la France : "Un plafond jamais atteint encore", assure le magazine.

Depuis 2008, la fortune des plus riches n'a fait qu'augmenter. Et force est de constater que plus on s'élève dans l'échelle de la richesse, plus les riches sont encore plus riches : les dix premiers de ce classement ont vu leur fortune cumulée quadrupler en dix ans...

1 - Bernard Arnault : 73,2 milliards

Indétrônable. Pour la deuxième année consécutive, Bernard Arnault, propriétaire du groupe de luxe LVMH, arrive en tête de ce classement avec une fortune - la première d'Europe et la quatrième mondiale - estimée à 73.2 milliards d'euros.

2 - Alain et Gérard Wertheimer : 40 milliards

Décidément, le luxe ne s'est jamais aussi bien porté en 2018. Preuves en sont, les frères Wertheimer, Alain et Gérard. Propriétaires de Chanel, ils réalisent une belle percée en passant de la 6eme à la 2eme place avec une fortune établie à 40 milliards d'euros.

3 - Axel Dumas : 39,6 milliards

Lui n'a pas bougé de son fauteuil. Axel Dumas, à la tête d'Hermès, ferme la marche du podium avec un fortune fixée à 39,6 milliards. En juin, le groupe a intégré le CAC 40, couronnant une hausse du cours de 75% en deux ans, rappelle le magazine .

4 - Françoise Bettencourt-Meyers : 39,3 milliards

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ça se joue à rien avec Axel Dumas. A la tête d'une fortune de 39,3 milliards d'euros, Françoise Bettencourt-Meyers, patronne de L'Oréal, occupe la 4eme place du classement. La fille unique de Liliane Bettencourt - disparue en septembre dernier - et ses enfants possèdent plus de 33% du n°1 mondial de la cosmétique.

5 - Gérard Mulliez : 38 milliards

Quatrième en 2017, la famille Mulliez, propriétaire du groupe de grand distribution Auchan, occupe désormais la 5eme place du classement avec une fortune de 38 milliards d'euros.

6 - François Pinault : 30,5 milliards

Le groupe de luxe Kering (Gucci, St-Laurent, Bottega Veneta, Balenciaga...) affiche une belle santé : François Pinault grappille une place dans ce classement, avec une fortune qui s'établit à 30,5 milliards d'euros. Un montant quasi triplé en l'espace de trois ans.

7 - Famille Dassault : 23,8 milliards

Avec 23,8 milliards d'euros dans la balance, la famille Dassault dégringole - tout est relatif - à la 7eme place (contre la 5eme place en 2017). Suite au décès de Serge Dassault, en mai dernier, l'ensemble du patrimoine appartient aujourd'hui à ses quatre enfants : Olivier, Laurent, Marie-Hélène et Thierry.

8 - Pierre Castel : 12,5 milliards

Huitième avec 12,5 milliards d'euros, Pierre Castel, exilé suisse, assoit sa puissance dans le secteur du vin, à laquelle s'ajoute le réseau de magasins Nicolas.

9 - Emmanuel Besnier : 12 milliards

Belle remontée pour Emmanuel Besnier, PDG du groupe Lactalis. L'homme d'affaires passe de la 11eme à la 9eme place avec une fortune qui s'élève à 12 milliards d'euros, selon les calculs de *Challenges* . Cependant, l'entreprise agroalimentaire refuse de communiquer ses comptes, même aux parlementaires, en dépit de la loi Sapin 2 qui l'y oblige, rappelle le magazine.

10 - François Perrodo : 8,5 milliards

#À la 10eme place de ce top 10 de l'année 2018 arrive François Perrodo. Avec une fortune de 8,5 milliards d'euros, la famille fondatrice du plus gros producteur pétrolier indépendant d'Europe (Perenco) passe de la 13eme à la 10eme place en un an. Une percée qui en annonce - assurément - d'autres. Réponse en 2019...

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : JUILLET/AOUT 18
Page de l'article : p.52
Journaliste : C.S.

NICOLAS POURSUIVRA SUR SA LANCÉE

12 M€ EN 2017

On ne change pas une équipe qui gagne. Prolongée d'une semaine l'an passé, la foire aux vins d'automne de Nicolas sera reconduite à l'identique. Elle se déroulera, à un jour près, aux mêmes dates qu'en 2017, soit du 12 septembre au 16 octobre. Au menu, 85 références dont plus de la moitié seront des nouveautés. « *Nos trois œnologues ont sélectionné des pépites sur des petits lots* », annonce Jérôme Poiret, responsable du pôle produit de l'enseigne. L'accessibilité prix sera aussi au cœur de l'opération du caviste. « *Au-delà des nouveautés, le reste de l'offre reposera sur le fond de rayon*, précise Jérôme Poiret. *Nos clients pourront ainsi retrouver leurs références préférées à des prix attractifs.* » Comprenez assorties pour l'occasion d'une réduction d'environ - 20 %. **C.S.**

ET AUSSI

- Mise en avant de plusieurs références certifiées Terra Vitis.
- Une sélection de la foire aux vins sera proposée en avant-première dès le 5 septembre aux porteurs de la carte Privilège Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

BFM Business TV
Emission : 01 Business Forum - L'hebdo

Résumé :
Le débat - Eddie Berthomier, responsable commercial France et Belgique chez Nicolas, fait partie des invités de l'émission pour donner son avis sur la digitalisation du point de vente physique. Itw notamment de celui-ci. Il indique entre autres qu'il venait souvent dans le magasin Nicolas avec son père.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

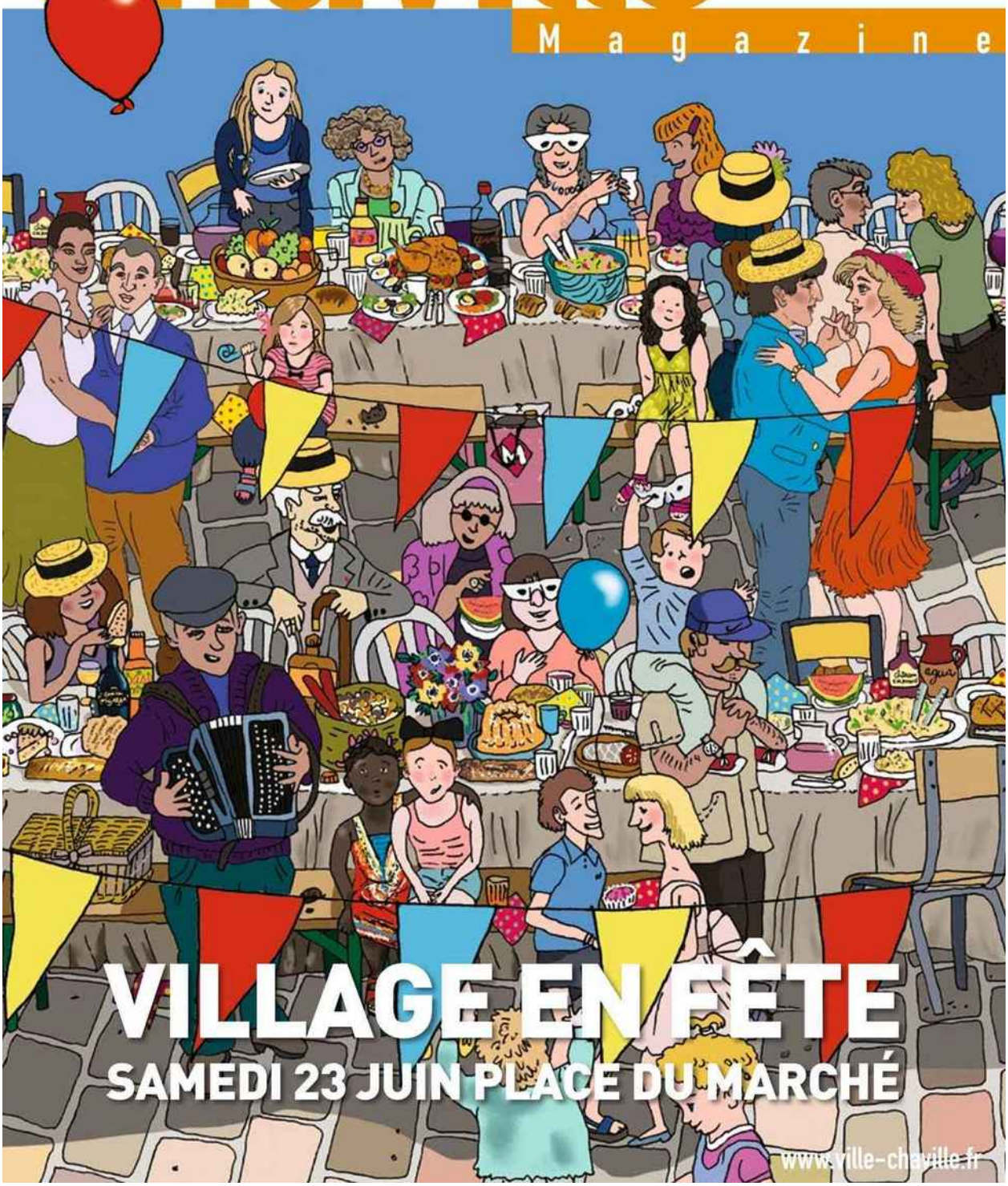
Ketchum

NICOLAS



Chaville Magazine

N° 145
ÉTÉ
2018



Tous droits réservés à l'éditeur

RETROUVONS-NOUS POUR VILLAGE EN FÊTE LE 23 JUIN !

Vous l'attendez certainement avec impatience... La Ville de Chaville et la MJC de la Vallée vous donnent rendez-vous pour l'incontournable "Village en fête", samedi 23 juin, sur la place du Marché. Entre amis, en famille ou avec vos voisins, ne manquez pas cet événement festif et musical !







La place du Marché est parée de fanions aux couleurs chatoyantes. Sur les tables, les convives ont déployé tous leurs talents de cuisiniers pour partager de bons petits plats et de succulents desserts. Les discussions sont animées, des toasts sont portés, les rires fusent, tandis que les enfants courent et s'amusent. Sur la piste installée devant la scène, les danseurs se déhanchent en rythme. À la nuit tombée, les lampions scintillent. Pas de doute, "Village en Fête" bat son plein !

En 2017, plus d'un millier de Chavillois avaient répondu présents lors de cette grande fête, symbole de l'esprit village impulsé par la Ville. Devant ce succès, le rendez-vous est organisé une nouvelle fois, fin juin.



"Surboum" et banquet

Côté musique, la MJC de la Vallée vous a concocté une programmation mêlant jazz manouche, swing, bal populaire et "surboum" vitaminée (à partir de 19h). Toutes les infos sur les groupes Racine de Swing et le Petit Orchestre Parisien sont détaillées dans le supplément culturel *Chaville Scope*, distribué avec ce journal.

Pour la restauration, au vu des files d'attente de l'année dernière, la mairie a décidé d'installer davantage de food trucks. Saveurs hexagonales (rôtisserie, canard confit, galettes et crêpes), ibériques (paëlla), américaines (hot-dog) ou italiennes (pizzas) : il y en aura pour tous les palais !

Les commerçants du marché vous proposeront également leurs spécialités : cuisine libanaise, terrines de Christophe ou encore le traiteur Rémy Djeddah.

Pour les boissons, vous aurez le choix entre la buvette de la MJC de la Vallée, "Chez Fanette" et le magasin Nicolas, tandis que la mairie vous offrira l'apéro en début de soirée. Pour le dessert, les glaces et bonbons de Léonidas raviront petits et grands. Les Canailleries du Marché, Le Flour et Olivier le boulanger seront ouverts aux horaires habituels.

À noter : si vous apportez des plats à partager avec vos amis, pensez à vous munir de vaisselle et de couverts.

Pour clôturer cette belle fête tout en lumière, la compagnie Cirkalme-toi "embrasera" la place avec un show pyrotechnique ! Il ne vous reste qu'à réserver votre soirée...

Samedi 23 juin, à partir de 19h, sur la place du Marché.
Rens. : 01 41 15 40 68.
Plus d'infos sur www.ville-chaville.fr et www.mjcdelavallee.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540
Edition : Vienne

Date : 30 JUIN 18
Journaliste : Xavier Benoit

environnement

Les fortes chaleurs s'installent sur le Poitou

La Vienne ne devrait pas supporter une canicule, au sens sanitaire du terme. Mais il faudra faire attention aux températures élevées dès ce week-end.

A la fin du mois de juin, selon les données de la station Météo France à Poitiers Biard, les températures maximales devraient être comprises entre 24,5 °C et 25 °C. Depuis le début de la semaine, nous sommes largement au-dessus : 26 °C lundi ; entre 28 et 30 °C mardi ; entre 29 et 32 °C mercredi ; entre 28 et 30 °C jeudi... Ce n'est qu'un début.

33 à 34 °C ce week-end et encore du chaud la semaine prochaine

« Jusqu'à présent, nous étions sous l'influence d'un anticyclone basé sur les îles britanniques qui pilote un flux de nord-est, indique Luc Bonnet, prévisionniste conseil à Météo France. *Ce week-end, nous passons dans une orientation de sud avec une dorsale, un pic de chaleur, qui remonte depuis le Maghreb jusqu'à la Suède. »*

La chaleur du Sahara inondera progressivement nos contrées tempérées. Les plus fortes intensités sont attendues entre samedi, dimanche et lundi, du sud-ouest aux régions du centre et du centre-est où les 35 °C seront dépassés en journée (et plus de 20 °C la nuit). Peut-on connaître une canicule ? *« Il faudrait 35 °C en journée et 19 °C la nuit dans la Vienne. C'est un premier critère. Ensuite, la décision ne revient pas à Météo France de déterminer s'il s'agit d'une canicule mais à l'Institut national de veille sanitaire (INVS) qui utilise l'indice biométrique. Ils prennent en compte la température ressentie, le taux d'humidité... A priori, nous ne serions pas concernés par une canicule »*, complète Luc Bonnet.



Le soleil va taper fort dès ce week-end mais on ne pourra pas parler de canicule.

(Photo X.B.)

Au sens sanitaire du terme, la Vienne échapperait donc à une canicule avec 33 à 34 °C en journée (19 à 20 °C la nuit), ce qui n'empêche pas d'en ressentir les effets. En particulier quand on travaille en extérieur ou que sa maison est très compliquée à rafraîchir. La semaine prochaine s'annonce encore chaude avec 28 à 30 °C tous les jours (18 à 19 °C la nuit).

« Il y a une incertitude pour dimanche avec un retour du flux océanique. On ne sait pas comment la goutte froide présente sur l'Atlantique se positionnera. Il pourrait y avoir des orages dans la nuit de dimanche à lundi. » Ce temps perturbé n'est pas à exclure la semaine prochaine. Nous serions alors dans un flux de sud-ouest.

Enfin, la prévision saisonnière (juillet, août, septembre) confirmerait un temps plus chaud que la normale, en particulier sur l'Europe centrale.

Xavier Benoit

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540
Edition : Vienne

Date : 30 JUIN 18
Journaliste : Xavier Benoit

alexis



Pour se protéger du soleil, Alexis Le Goff possède une technique personnelle.

“ S’hydrater, porter une casquette et mettre de la crème solaire ”

Pour faire face à la chaleur parfois étouffante de ces derniers jours, certains ont leurs techniques. « *S’hydrater, porter une casquette et mettre de la crème solaire* », c’est la combinaison gagnante d’Alexis Le Goff et son fils. « *On ferme aussi les volets et les fenêtres pendant la journée* », ajoute le jeune père, prévoyant.

sabrina



Commerçante du magasin Nicolas à Poitiers, Sabrina peut profiter de la clim.

“ J’ai la chance de travailler à la clim, je suis au frais toute la journée ”

Certains parviennent à éviter habilement la cuisson, en restant au frais toute la journée. « *J’ai la chance de travailler à la clim, je suis au frais toute la journée* », se réjouit Sabrina Chenafi, du magasin de vins Nicolas à Poitiers. « *Le samedi, c’est dégustation gratuite, ça rafraîchit !* » ajoute la caviste.

annick



Après avoir vécu huit ans en Corse, Annick Paoli est habituée à la chaleur.

“ J’ai vécu huit ans en Corse, il y fait aussi chaud qu’à Poitiers ”

D’autres ne craignent pas la chaleur et s’en accommodent même très bien. « *J’ai vécu huit ans en Corse, il y fait aussi chaud qu’à Poitiers* », affirme Annick Paoli, ravie du beau temps. « *Bien sûr je reste prudente, je ne m’expose pas au soleil, je bois beaucoup, je mets un chapeau...* », ajoute néanmoins l’ancienne expatriée, prudente.

ouliana



Pour ne pas souffrir de la chaleur, Ouliana Dorokhina porte des vêtements légers.

“ J’essaie de porter des matières légères pour que ma peau respire ”

Pour lutter contre la chaleur, les Poitevins ont quelques astuces. « *J’essaie de porter des matières légères pour que ma peau respire* », explique Ouliana Dorokhina, qui vient d’obtenir son BTS de tourisme. « *Faire les soldes c’est aussi une bonne technique, la plupart des magasins sont climatisés* », plaisante la jeune diplômée.

Tous droits réservés à l'éditeur



COMMUNIQUÉ

Coravin

L'aiguille magique

Imaginez un appareil grâce auquel vous n'hésiterez plus à servir un verre, juste un verre, d'un grand cru, sans pour autant devoir boire toute la bouteille… Incroyable !

Par Sylvie Berkowicz



1

La scène se passe dans l'un des meilleurs bars à vin de Stockholm. On ne le sait peut-être pas, mais les Suédois sont de grands amateurs et de grands connaisseurs de vins. Ils n'hésitent pas à s'offrir de très belles bouteilles. Nous sommes Chez Folii, dont la carte des vins – une dizaine de pages – donne le vertige. Et presque tous affichent un prix au verre. *« Vraiment ? »* demande-t-on, incrédules. *« Oui, grâce au système Coravin »*, nous assure le sommelier. Il dégaine un drôle de pistolet, muni d'une aiguille, qu'il insère dans le col de la bouteille et, en quelques secondes, verse le précieux nectar dans nos verres. C'est aussi simple que ça. Comment est-ce possible ? Comment préserver, au-delà de quelques heures, toute la richesse d'un vin ? Il suffit de ne pas le mettre au contact de l'air, donc de ne jamais déboucher la bouteille. Avec ce système, seule une longue – et fine – aiguille creuse perce le bouchon (en liège, uniquement), permettant d'accéder au liquide et de le verser dans le verre. Le dispositif est ensuite retiré de la bouteille, et prêt à être utilisé pour une autre dégustation.

Un concept longuement mûri

Mais comment une telle idée a-t-elle germé dans la tête de Greg Lambrecht, le fondateur et inventeur de Coravin ? Pour le comprendre, il suffit de lire son CV. Où trouve-t-on des aiguilles creuses ? Dans le domaine médical, bien sûr, et c'est justement le secteur d'activité de cet ingénieur formé au MIT, et qui s'est spécialisé dans la conception de matériel médical. Fréquemment remercié avec des bouteilles de vin, il se constitue une jolie cave, mais ne touche que rarement aux meilleurs crus, hésitant, comme nous tous, à les ouvrir pour un verre ou deux seulement. C'est en 1998 que lui vient l'idée d'utiliser une aiguille creuse qui n'endommagerait pas le bouchon, assez fine pour que le liège puisse se reconstituer, même après son retrait. Un concept qui mettra plusieurs années à prendre forme, et encore plus de temps à être commercialisé, car ce n'est qu'en 2013 que le premier Coravin est mis sur le marché. Entre-temps, il aura fallu des dizaines et des dizaines de tests, échantillonner des bouteilles pour vérifier, après une semaine, un mois, un an, cinq ans, comment leur goût évolue, en comparaison avec une bouteille scellée, trouver le bon gaz neutre – d'abord de l'azote, puis finalement de l'argon – qui, après le versement du vin, empêchera toute oxydation. Enfin, il a fallu convaincre les plus sceptiques, et se mettre les professionnels dans la poche avec des dégustations à l'aveugle. Finalement, en 2011, cinq ans après la dépose du premier brevet, l'entreprise est créée. En 2012, dix exemplaires sont distribués à des sommeliers de restaurants afin qu'ils les testent. Chaque exemplaire coûte alors 4 000 dollars. Le mois de juillet 2013 signe vraiment le démarrage de Coravin, qui reçoit immédiatement le prix du produit le plus innovant de l'année de *La Revue du vin de France*. L'année suivante, l'entreprise étend son marché à l'Europe et, dans la foulée, engage un nouveau CEO : Fred Levy, l'ancien président de Nespresso Etats-Unis. Le bon casting pour un produit qui, par son côté innovant, présente des similitudes avec la célèbre capsule. Fort de ses vingt ans d'expérience chez Nespresso, Fred Levy envisage de faire entrer le Coravin dans toutes les maisons où l'on déguste du vin. En attendant, le système fait son chemin dans le monde de l'œnologie, professionnelle ou grand public : moins de perte, plus de liberté dans la découverte des vins, plus de créativité dans les *pairings*. De Burlington, dans le Massachusetts, où le produit est né, aux tables du monde entier, Coravin pique la curiosité. ■

Distribution

Coravin est en vente chez les cavistes Nicolas, Le Repaire de Bacchus, Lavinia, La Grande Epicerie du Bon Marché, Comptoir des Vignes, Cavavin et dans les magasins Darty, Boulanger, le Printemps, les Galeries Lafayette, Le BHV Marais, Du Bruit dans la Cuisine, Cuisine Plaisir, Culinarion, La Bovida.

1. AVEC CE SYSTÈME, SEULE UNE LONGUE – ET FINE – AIGUILLE CREUSE PERCE LE BOUCHON, PERMETTANT D'ACCÉDER AU VIN ET DE LE VERSER.

Coravin, élu produit le plus innovant de l'année 2013 par La Revue du vin de France.

PHOTO : DR / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 09/07/2018
Heure : 07:18:43
Journaliste : Jean-Paul Gosselin

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 312

Visualiser l'article

Boutique Okado des Andelys : Martine Vantreese passe la mais après 25 ans d'activité

C'est véritablement une page qui se tourne. Étienne Couqueberg succède à Martine Vantreese à la tête de la boutique de cadeaux de la place Poussin aux Andelys dans l'Eure.



Après vingt-cinq ans à sa tête, Martine Vantreese a cédé sa boutique Okado aux Andelys dans l'Eure, à Étienne Couqueberg. (©L'Impartial)

Depuis quelques jours, **Martine Vantreese** n'est plus à la tête de la boutique de cadeaux de la place **Nicolas Poussin** aux **Andelys** dans l' **Eure** .

Vingt-cinq ans presque jour pour jour après avoir ouvert ***Okado*** , c'était en juillet 1993, elle a décidé de passer la main.

Tous droits réservés à l'éditeur

Ce local, qui abritait Primeurs et vins Nicolas, était fermé depuis dix-huit mois et il était à céder 15 000 francs à l'époque. Avec Isabelle nous avons saisi l'opportunité.

Chef d'entreprise

Martine Vantreese entame alors une nouvelle vie.

Après avoir passé quatorze ans aux États-Unis, où elle a rencontré Glenn son mari, elle a créé sa société d'import-export.

J'ai été la première à importer des barbecues à gaz.

Elle s'est ensuite lancée dans le commerce aux Andelys. D'abord avec son associée pendant neuf ans, puis seule à partir de 2002.

À 64 ans, elle avait décidé de se laisser le temps d'une année pour tenter de trouver un repreneur. Mais les choses sont finalement allées beaucoup plus vite que prévu.

Étant présidente de l'Ucial, je voulais que mon commerce reste une boutique de cadeaux. J'ai commencé à en parler à Étienne à la fin de l'année 2017 et il s'est montré très intéressé.

Art de la table et brocante

Après sept années passées aux côtés du **député Franck Gilard** en qualité d' **attaché parlementaire** , **Étienne Couqueberg** revient à ses premières amours.

En effet, il a été directeur d'un magasin d'ameublement et de décoration à **Rouen** pendant quinze ans.

Il arrive avec des idées nouvelles.

Je veux proposer plus d'art de la table. Depuis la fermeture d'Ambiance et Styles, ça manque sur la ville. Je prévois également de faire une extension du magasin et d'amener de la brocante. Cela fait vingt-cinq ans que je chine un peu partout sur les foires à tout.

Présidente de l'Ucial

Depuis un mois, Étienne et Martine travaillent donc de concert dans la boutique.

Il a rencontré ses clients et ses fournisseurs, dont certains lui étaient déjà familiers.

Désormais, Étienne vole de ses propres ailes mais pourra compter sur l'aide de Martine, qui ne partira pas bien loin.

En effet, elle ne quitte pas totalement ses amis commerçants puisqu'elle reste présidente de l' **Union commerciale** avec la foire à tout à préparer.

La jeune retraitée a encore de quoi s'occuper entre le **foyer l'Oasis** , sa fonction de **conseillère municipale** à la mairie, l'association **Inner Wheel** et ses petits-enfants.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Okado, 20 place Nicolas Poussin. Tél. : 02 32 54 24 64. Promotions jusqu'à moins 70 % jusqu'au samedi 30 juin.

Tous droits réservés à l'éditeur

BFM Business TV
Emission : Intégrale Placements

Résumé :
Idée de placement - Faut-il être multimillionnaire pour investir dans les placements plaisirs ? Itw de Christian Fontaine, rédacteur en chef Le Revenu. Selon lui, il est possible de réaliser de bonnes opérations en achetant des vins chez des primeurs. Il explique, par exemple, qu'une bouteille acquise, en 2011, chez Nicolas vaut aujourd'hui plus cher.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Ardennais

www.lardennais.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Un champ part en fumée



L'incendie du champ de blé a été rapidement circonscrit par les soldats du feu.
Chouilly

Difficile de le louper depuis Épernay. Un important panache de fumée s'est élevé de la colline derrière le siège du champagne Nicolas...

artickle avec accès abonné ; http://www.lardennais.fr/101870/article/2018-07-12/un-champ-part-en-fumee

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est consacrée à vin. Correspondance depuis restaurant Bar à Vins Nicolas. Itw notamment de Florence Corbalan, sommelière et chanteuse lyrique à Nîmes. Elle explique entre autres la course camarguaise.

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513





Date : JUIL/AOUT 18
Page de l'article : p.22-24
Journaliste : FLORENCE BAL

AU CŒUR DU MÉTIER

À CASSIS, DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE, Jéromine Paret et Philippe Garnier dirigent ensemble, via une EARL, le domaine de la Ferme Blanche. Un duo qui met à profit les compétences de chacun, elle à la vente et lui à la vigne.

« Notre association a dynamisé le domaine »

C'est une collaboration qui dure. Jéromine Paret et Philippe Garnier cogèrent en effet l'EARL Vignobles Imbert. C'est François Paret, le père de Jéromine, retraité depuis trois ans, qui l'a créée. En 1991, il propose à Philippe Garnier, l'œnologue qu'il avait embauché onze ans plus tôt, d'entrer pour 49 % dans une société d'exploitation commune, lui-même détenant 51 % des parts qu'il a depuis transmises à sa fille.

Jéromine arrive en 1997 sur l'exploitation, après une maîtrise d'anglais et un master en commerce international, mais sans véritable connaissance de la viticulture ou de l'œnologie. Progressivement, elle prend en charge l'administratif et le commercial à la place de son père, tandis que Philippe Garnier reste responsable du vignoble et du chai. *« Chacun est compétent dans son domaine. C'est la force de notre collaboration,* relève Jéromine. *Mais nous prenons toutes les grandes décisions ensemble. »*



JÉROMINE PARET ET PHILIPPE GARNIER dans le caveau créé en 1998 pour accueillir la foule de touristes de passage dans la région très prisée de Cassis. PHOTOS : FLORENCE BAL

D'emblée, Jéromine s'attelle à développer les ventes aux particuliers. Son père vendait déjà toute sa production en bouteille, mais à des grossistes et à des restaurateurs, en direct et, pour ces derniers, via des représentants de commerce. Il réalisait à peine 2 % de son chiffre d'affaires à la propriété alors que le domaine se trouve dans un charmant petit port de pêche très touristique et célèbre pour ses calanques.

L'EARL exploite ainsi le domaine de la Ferme Blanche – 30 ha de vignes en AOC Cassis dans les Bouches-du-Rhône, dont 27,3 en production, une surface qui n'a pas bougé depuis trente ans. L'aire de l'appellation, de 220 ha, est en effet intégralement plantée.

Le vignoble de Cassis est sis dans un cirque de collines ouvert sur la Méditerranée. Un cadre magnifique. En année normale, l'exploitation produit 150 000 cols. Elle élabore deux blancs (80 % des volumes), un rosé et un rouge de garde, vendus 14 et 16 € TTC départ propriété.

En 1998, Jéromine crée le caveau d'accueil qu'elle ouvre 7 jours sur 7 pour profiter de la manne touristique. Elle participe à une dizaine de salons des vignerons indépendants par an, un nombre qu'elle a réduit au fil des ans pour n'en garder que deux cette année.

Après un pic en 2014, les ventes aux particuliers reculent. *« C'est dû à nos prix,* interprète la vigneronne, qui les augmente tous les ans de 2 %. *Les touristes de passage à Cassis pensent acheter des rosés de Provence à 5 ou 6 euros le col. Mais chez nous, ce n'est pas le bon en-*

LE TABLEAU DE BORD DE LEUR EXPLOITATION

Un chiffre d'affaires en hausse

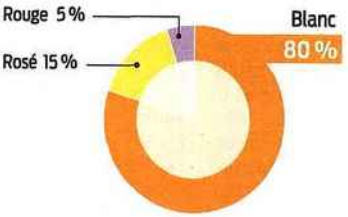
CA 2017	796 000 €
CA 2016	708 000 €

Quatre vins. Prix TTC départ

Classique blanc et rosé	Rouge et Excellence blanc
13 €	16 €

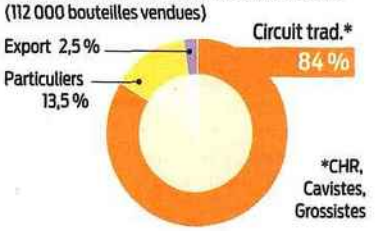
Un vignoble de blancs

Répartition de la production 2017



Le circuit traditionnel, premier client

Répartition du CA 2017 par circuit de distribution (112 000 bouteilles vendues)



Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIL/AOUT 18
Page de l'article : p.22-24
Journaliste : FLORENCE BAL



L'exploitation

- Main-d'œuvre : Jéromine, Philippe, son fils et trois employés
- Surface : 30 ha dont 27,3 ha en production
- Appellation : Cassis
- Encépagement : marsanne, clairette, bourboulenc, ugni blanc, sauvignon, mourvèdre, grenache, cinsault, carignan...
- Plantation : 4 500 pieds/ha
- Taille : double cordon et gobelets
- Production 2017 : 1 022 hl (- 17 % dus au stress hydrique)

POUR LES TRAVAUX SAISONNIERS, Philippe Garnier (2e à gauche) fait appel à une société de services. Ici, les saisonniers épamprent une parcelle de 8 ha comprenant du cinsault, de la marsanne et de la clairette.

droit. » Néanmoins, depuis le début de l'année, les ventes aux particuliers sont bien reparties. La courbe devrait s'inverser.

Tournant important : la conversion en bio en 2013, suivie de la certification en 2016. Les deux associés y songeaient depuis 2010 pour affiner les vins et répondre à la demande. Étant dans une zone urbanisée très touristique, ils se montrent très attentifs aux traitements. *« Vis-à-vis du voisinage, on a un argument : on est en bio,* explique Philippe. Reste que le soufre peut piquer les yeux. *Le tractoriste doit faire preuve de bon sens. S'il arrive pour traiter dans une parcelle à proximité de laquelle un groupe de touristes pique-nique ou une femme étend son linge, il doit repartir et revenir plus tard. Tant pis. C'est pourquoi on traite souvent le soir ou la nuit. »*
Jéromine a été très agréablement surprise du fort impact de la conversion en bio sur les professionnels. Sa première participation au salon Millésime Bio, à Marseille, en 2017, a été un succès. Elle entame ainsi une vraie activité à l'export avec le Japon, la Russie et les États-Unis. *« Mais il ne suffit pas de trouver des clients lors des salons,* continue-t-elle. *Il faut entretenir le lien, être très réactif. »*
Autre évolution dans l'organisation du travail à la vigne : *« Depuis dix ans, nous avons arrêté d'embaucher en direct des saisonniers pour l'épamprage et les vendanges manuelles,* commente Philippe Garnier. *On les formait puis ils s'arrêtaient. Il y en avait toujours un qui avait mal au dos, un autre qui n'arrivait pas à se lever tôt. On était sans cesse en train de repiocher dans les listes d'attente et de refaire des contrats. »* Depuis, ils travaillent avec un prestataire de services. *« C'est beaucoup plus efficace. Pour le même travail, ils emploient seize vendangeurs quand nous en embauchions vingt-cinq en direct. »*

Philippe attache un soin tout particulier au vignoble. Il replante en moyenne 1 ha par an. *« Tout est palissé à quatre fils et conduit en cordon de Royat, excepté une parcelle de clairette, encore en gobelet »,* souligne Philippe. Lui et son fils Alexandre, embauché comme salarié il y a six ans, s'occupent des jeunes vignes jusqu'à leurs 5 ans de manière à ce qu'elles soient correctement formées. *« À l'arrivée, le plan de végétation est bien étalé et les grappes suffisamment séparées pour une meilleure efficacité des traitements. En hiver, même un mauvais tailleur s'en sort honorablement. »*
Seul point noir : durant des années ils n'ont pas remplacé les ceps morts et se re-

Les particuliers en recul
Évolution des ventes aux particuliers en % du chiffre d'affaires



SUCCÈS ET ÉCHECS

Leur prestataire de services pour les travaux saisonniers à la vigne les soulage car ils n'ont plus à gérer les équipes, les contrats et les salaires. En outre, les chantiers sont plus efficaces.

▲▲

À Cassis, zone très touristique, il est extrêmement difficile de se loger. L'exploitation loge ses salariés sur la propriété pour les inciter à rester. Un succès.

▲▲

Ils sont ravis d'avoir acquis la tarière complanteuse d'Innov' Concept avec laquelle le taux de reprise des complants est excellent.

CE QUI A BIEN MARCHÉ

CE QU'ILS NE REFERONT PLUS

Jéromine regrette que l'AOC Cassis n'adhère pas à l'interprofession des vins de Provence, ce qui l'a desservie à Vinexpo, ProWein et Vinisud. *« J'ai participé une fois à chacun de ces salons, mais n'étant pas associée au stand collectif de la Provence, j'étais noyée dans la masse et cela n'a pas donné grand-chose »,* déplore-t-elle.

▼▼

Elle a arrêté les salons de Strasbourg et de Bordeaux dont la clientèle a gardé l'image de vins de Provence bons mais pas chers. *« Ils ne sont pas prêts à mettre plus de 7 € dans une bouteille »,* observe-t-elle.

▼▼

Elle a eu beaucoup de difficultés à se séparer de certains VRP et grossistes avec lesquels elles ne voulaient plus travailler.

Tous droits réservés à l'éditeur

La VIGNE

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 8513

Date : JUIL/AOUT 18
Page de l'article : p.22-24
Journaliste : FLORENCE BAL



PHILIPPE GARNIER surveille la mise en bouteilles du millésime 2017 de la cuvée classique de La Ferme Blanche, un cassis blanc composé d'au moins 60 % de clairette et de marsanne. Avant la mise, il filtre ses vins sur plaques. PHOTOS : FLORENCE BAL

trouvent avec près de 16 000 manquants. Leurs tentatives de complantation ont échoué. *« On arrosait trois ou quatre fois. Mais les étés très secs ont eu raison des jeunes plants. C'était démoralisant »*, déplore Philippe.
Cette année, ils ont acquis pour 15 000 € une tarière complanteuse Innov' Concept. *« On a planté 6 000 pieds en janvier-février en racines très longues avec un arrosage et un stimulant racinaire. Ces plants se sont beaucoup mieux comportés. Mi-mai, les jeunes ceps présentaient déjà cinq ou six feuilles, alors qu'auparavant ils n'atteignaient ce stade qu'à la fin de l'été, avec un énorme taux de mortalité. »*

Côté chai, Jéromine et Philippe investissent 200 000 € en 2013 pour rénover leur cave de 500 m². Ils remplacent les cuves en acier émaillé par des modèles en Inox thermorégulées (1 000 hl) et conservent celles en béton revêtues de résine époxy (1 500 hl).
En 2015, ils font appel au réputé laboratoire d'œnologie Abrial pour qu'il leur apporte un regard extérieur. Au chai, un deuxième pressoir pneumatique à cages fermées Bucher de 30 hl vient seconder un Bucher de 40 hl acquis vingt-cinq ans auparavant. *« On était trop juste au moment des pressurages. On devait stocker les raisins au frais et effectuer plein de manipulations. »* Difficile dans ces conditions d'obtenir des rosés très pâles.
La même année, les deux associés s'équipent d'un groupe de froid plus performant afin de maintenir les températures basses pour le débourbage (5-8°) et les fermentations (16°-20°). Grâce à ça, Philippe est plus précis dans la séparation des jus de goutte et de presse. Il colle moins les premiers et davantage les seconds avec, depuis la certification bio, de la caséine. *« Les vins sont plus raffinés, plus légers et fruités,* relève-t-il. *Ils sont axés sur la fraîcheur et la complexité, avec une finale iodée : ce sont les caractères d'un cassis. »*
En blanc, la cuvée classique, composée d'au moins 60 % de clairette et de marsanne, est désormais mise en bouteilles dès le mois de février. La cuvée Excellence lancée en 1992 et produite à 10 000 cols est, elle, élevée un an en barriques, ce qui lui confère du gras et de la longueur en bouche.
Philippe, 60 ans, se réjouit d'avoir déjà transmis quelques parts de la société à son fils Alexandre, 32 ans, qui le remplacera lorsqu'il partira à la retraite dans deux ans. Jéromine, à 48 ans, se souvient que, jeune, elle ne voulait pas reprendre l'exploitation familiale. *« Quand j'y réfléchis,* sourit-elle, *je frémis. Si je n'étais pas revenue, je serais professeur d'anglais à Melun. Quand je vois le cadre splendide dans lequel je vis, au bord de la mer, et que je suis mon propre patron dans un marché du travail difficile, je me dis que c'était une opportunité à ne pas louper. »*
Seule ombre au tableau : le domaine pourrait manquer de vins au vu des quatre petites récoltes successives liées au stress hydrique. Les clients professionnels doivent de plus en plus anticiper leurs commandes pour être servis. La rançon du succès.

FLORENCE BAL


TROISIÈME TRAITEMENT EN BIO, mi-mai, contre le mildiou et l'oïdium avec un Tecnoma pneumatique 800 l.

TROIS AXES POUR VENDRE

« Déléguer pour gagner en temps et efficacité »

> > Faire appel à des pros. *« On ne peut pas tout faire soi-même »*, souligne Jéromine Paret. Depuis deux ans, elle délègue davantage ses ventes. *« On gagne en temps et en efficacité,* confie-t-elle. *C'est un vrai métier de démarcher les restaurants. Un professionnel compétent le fait mieux que nous. »* Avec le grossiste qui revend le domaine de la Ferme Blanche, *« ça se passe très bien. Les ventes explosent, les clients sont contents et commandent de nouveau ».*

> > Utiliser les services en ligne. De même, pour les particuliers, elle fait appel depuis un an au service de vente directe mis en place par les Vignerons Indépendants, via la centrale d'achats en ligne Plugwine. Elle livre ses vins à la plateforme de Mâcon qui gère les commandes, les expéditions et la facturation. En mars 2018, elle a initié Plugwine Pro, le volet professionnel.

> > Fidéliser ses partenaires. Le domaine travaille depuis vingt-cinq ans avec l'enseigne Nicolas. *« C'est un bon partenariat et une belle vitrine car ils sont présents partout en France. »* Lorsque des clients hors région l'appellent, elle les renvoie auprès de cette enseigne.

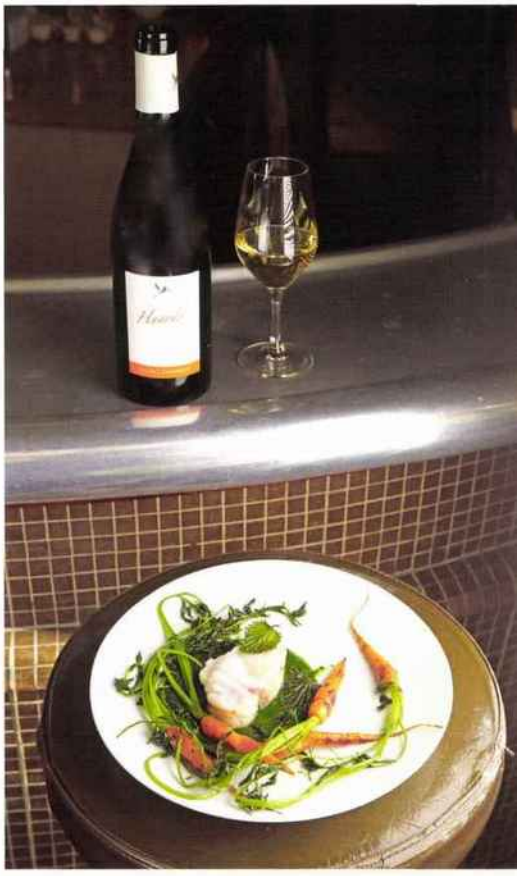
Tous droits réservés à l'éditeur



ELLE A TOUS LES TALENTS. DU HAUT DE SES FOURNEAUX, ELLE CUISINE DES CONVICTIONS ET C'EST BON. ELLE NOUS A DONNÉ UNE RECETTE ET LE VIN QUI VA AVEC

MANON DANS LE BIO AU MERMOZ

PAR **ISABELLE SPIRI**





LA RECETTE

Lotte, vert d'ortie, jeunes carottes fanes

Pour 6 personnes :
1 queue de lotte,
500 g d'ortie,
2 bottes de carottes fanes,
500 g de beurre.

Demandez à votre poissonnier de détailler six beaux médaillons (environ 120 g) dans la queue. Pour la sauce, superposez deux paires de gants en latex afin de ne pas être piqué par les orties. Équeutez l'ortie et ne gardez que les feuilles. Blanchissez les feuilles et refroidissez-les dans l'eau glacée afin de fixer le vert. Mixez l'ortie avec un peu d'eau tiède afin d'obtenir une sauce bien lisse. Réalisez un beurre noisette. Cuire les carottes fanes dans l'eau bouillante pour les rendre tendres. À la minute, poêlez les carottes avec un peu de beurre noisette. Cuire la lotte au beurre noisette à la poêle. Servez la lotte sur le vert d'ortie et disposez les carottes fanes rôties autour.

Du haut de ses vingt-sept ans, Manon Fleury envoie bouler avec décontraction tous les préjugés sur la restauration. On peut être une femme et être une cuisinière talentueuse. On peut avoir fait hypokhâgne et préférer les fourneaux. On peut ouvrir un bistrot dans l'air du temps sans être dans l'Est parisien. Et on peut proposer des produits bio ou artisanaux de A à Z sans afficher des prix aussi musclés qu'une expulsion de zadistes.

Depuis janvier 2018, le bistrot *Le Mermoz*, dont Manon dirige la cuisine, est un phare pour tous les gourmets égarés à deux pas de l'Élysée. La formule est efficace et sans prétention. Des produits en direct ou avec le moins d'intermédiaires possible, parce que c'est le seul moyen de garantir leur fraîcheur. Le cauchemar de Manon, c'est ce qu'elle appelle en se marrant le « *légume plastique* ». Celui tout pareil que son voisin, joli et propre sur lui. C'est le plus fourbe, il peut même afficher une aguicheuse mention bio alors qu'il aura poussé selon un cahier des charges olé-olé (ils diffèrent selon les pays) et parcouru des milliers de kilomètres avant de faire le beau au supermarché. S'approvisionner à 100 % en bio, et en bon bio, c'est utopique. Beaucoup de petits artisans n'ont pas les moyens de se faire labelliser ou ont des voisins à côté qui traitent comme des cochons. Mais tous les fournisseurs de Manon bossent dans les conditions du bio ou du raisonné. Elle veut proposer simplement une cuisine de marché et déteste gaspiller : « *Avec le bio, pas besoin d'éplucher, donc tu as moins de déchets. Tu utilises mieux les produits, par exemple sur les carottes nouvelles, je garde les fanes, ça se mange aussi.* » Avec ces carottes fanes juste rôties, c'est la lotte que Manon choisit. Un beau médaillon épais qu'elle cuit juste nacré, dans beaucoup de beurre noisette. Et le poisson, il est bio aussi ? « *Non, impossible quand les produits viennent de la mer. Le seul moyen de garantir la qualité, c'est la traçabilité.* » Manon chope en direct de la criée de Saint-Gilles-Croix-de-Vie des poissons de petits bateaux garantis pêche durable. Bien loin des gros navires qui raclent les fonds des océans avec la délicatesse d'une pelleteuse croisée avec un char d'assaut.

La carte des vins est assez rassemblée pour l'instant. « *Sinon, on aurait encore de la moquette au plafond* », lance Nicolas Chimot, tout droit sorti de chez Lavinia pour accompagner Manon en salle, et qui aurait bien placé l'intégralité du budget travaux dans la cave. Originaire de la Loire, le jeune homme fait parler son cœur, mais cherche aussi à faire connaître de petits producteurs de tous horizons. Avec 70 % de vins bio, dont 30 % de vins nature, pour Nicolas aussi le 100 % bio ce n'est pas gagné en restauration. Il y a de très belles choses en conventionnel, ça serait stupide de s'en priver. Et côté vins nature ? « *C'est bien d'en avoir, il y a des trucs terribles, mais il faut avoir la personne en face pour l'apprécier. C'est compliqué à travailler, certains vins ont besoin de s'aérer plusieurs heures avant d'être dégustés.* » Sur la lotte rôtie au beurre noisette, carottes fanes et sauce verte à l'ortie, Manon et Nicolas sortent la cuvée **Romo** du **domaine des Huards** en AOC cour-cheverny. Ça fait vingt ans que ce domaine est en bio puis en biodynamie, Nicolas apprécie la famille Gendrier pour leur belle maîtrise de la vigne et leur philosophie engagée. Gros bonus, leurs vins sont accessibles à tous types d'amateurs : ils sont droits et se livrent facilement. Leur cuvée Romo est 100 % romorantin, seul cépage de l'appellation, fierté ligérienne exclusive. C'est un blanc plein de peps et de fraîcheur et c'est ce qu'il faut pour réveiller le gras de la lotte qui s'est prélassée dans le beurre à la cuisson. Sa minéralité fonctionne bien avec l'assiette aux notes iodées et au végétal très présent du jus d'orties. En finale, avec ses légères notes de miel, il vient caresser le sucre de la carotte et laisse une bouche pleine de gourmandise. ■

Le vin : www.domainedeshuards.com
Le restaurant : *Le Mermoz* 16, rue Jean Mermoz, 75008 Paris.
Les adresses de Manon : En France, Biocoop, les seuls magasins bio qui respectent les saisons. À Paris, l'épicerie Ô Divin (130, rue de Belleville, 75020).

MATHIEU GARÇON

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Paris
Emission : France Bleu Matin Paris l'été

Résumé :
La saga de Paris - Félix Potin, épicier, est l'ancêtre des enseignes de distribution de Paris. Reportage. C'est Félix Potin qui a lancé pour la première fois le mot "shopping". Sa participation chez les Cavistes Nicolas est notamment évoquée.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580
Edition : Salon



Date : 28 juillet 2018
Journaliste : E.EB.

Louer des vélos électriques, c'est possible !

Il y a des commerces plus originaux que d'autres. Vivre Mobile en fait partie. Située sur les cours, ouverte depuis seulement quelques mois, la boutique d'Éric Espasa propose des accessoires de téléphonie mobile mais aussi et surtout de la location et de la vente de vélos électriques (sans oublier les trottinettes électriques).

Le point commun entre les deux produits ? "Pour moi, ils reflètent la modernité. Le vélo électrique c'est l'avenir et le téléphone, un besoin pour tous", explique le dynamique quadragénaire.

Pour 18 € la demi-journée ou 25 € la journée, il met à disposition de ses clients, avec un essai gratuit, des vélos électriques rutilants. Et il est le premier, sauf erreur de notre part, à le proposer à Salon. Avec une ambition : celle que les touristes découvrent la cité de Nostradamus avec lui. *"J'aimerais mettre en place un parcours pour les visiteurs, au niveau pédestre mais aussi à vélo"*. En plus, il en est convaincu : *"Salon est une ville qui se prête bien à la pratique du vélo, contrairement à Istres, qui est plus escarpée"*.

Il faut dire que l'homme connaît bien la ville : il a effectué sa scolarité à l'école de la Présentation. Et s'il a longtemps vécu à Istres, où il a une boutique similaire, il est de retour à Salon et en est ravi : *"Ça bouge, c'est vivant. Je suis sous le charme de cette ville"*.



Éric Espasa a ouvert une boutique sur le cours Victor-Hugo il y a quelques mois. Il loue des vélos électriques. /PHOTO E.EB.

Ses voisins sont séduits

D'ailleurs, il pourrait être de ceux qui ont des solutions intéressantes au problème de circulation et de stationnement dans le centre-ville : *"Je gare ma voiture au parking de la gare et je viens à la boutique à vélo ou en trottinette électrique. Cela a séduit d'autres commerçants, comme le patron de Gourmandise, qui m'en a acheté un, ou le caviste Nicolas, qui m'en emprunte pour effectuer ses livraisons !"*. **E.EB.**

Vivre Mobile, 54 cours Victor-Hugo. ✆ 09 62 57 27 64.

Tous droits réservés à l'éditeur



AOÛT 2018

Ketchum

NICOLAS



FAV DE RENTREE
PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Visualiser l'article

Foire aux vins Nicolas

NICOLAS ÉLABORE UNE FOIRE AUX VINS ACCESSIBLE
Le caviste Nicolas (créé en 1822), propose des réductions sur 81 références pendant les foires aux vins. Parmi leur sélection, on trouve principalement des vins de Bordeaux . Notons que Nicolas a renouvelé plus de la moitié de son offre foire aux vins par rapport à l'année dernière.

L'enseigne livre une majorité de vins à prix légers. En effet, La moitié de leurs cuvées foires aux vins sont proposées à moins de 10 euros, et un quart d'entre elles sont à moins de 7 euros. Dans l'ensemble, les réductions foires aux vins de Nicolas sont de l'ordre de -20% du prix initial.

Les millésimes proposés sont récents, entre 2015 et 2017, mis à part ces châteaux bordelais Peyrabon 2007 et Matras 2002. Nicolas propose également une poignées de cuvées étrangères à prix réduits.

> Parmi la sélection foires aux vins Nicolas :

Château Bel Air
Bordeaux
AOP Lussac-Saint-Emilion 2014
Vin Rouge
75 cl
Prix : 11,20 €

>> Consulter le catalogue de la foire aux vins Nicolas

Le 22 août, découvrez en kiosque l'intégralité de notre sélection des meilleures affaires des foires aux vins 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Pour découvrir nos dossiers plusieurs mois avant leur mise en ligne abonnez-vous à La RVF .
>> Retour au sommaire Foire aux vins

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895





Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

C'EST LE MOIS DES FOIRES AUX VINS !

DÉGUSTATIONS ET TEXTES **CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN**



Les accros l'attendent depuis des mois, les ignorants la découvrent ravis, les indifférents y font un tour, attirés par tout ce battage. La foire aux vins rappelle à tout ce petit monde que, dans le vignoble le raisin est à la coupe, et qu'à la maison la cave est à la peine… Si quelques grands amateurs trouveront, dans le choix de notre comité de dégustation, quelques flacons prestigieux – de ceux qui décorent la cave –, c'est plutôt vers la découverte, l'inédit et le bon que nous avons décidé de vous emmener cette année. Ainsi un muscadet, un vin-de-savoie, un castillon-côtes-de-bordeaux, un languedoc-montpeyroux, un saumur blanc… Nos coups de cœur pour voyager à travers les vignobles français et quelques étrangers. Quant aux millésimes, 2015 et 2016, deux grandes années, sont à l'honneur. Mais aussi des vins jeunes de 2017, fraîchement sortis de cave, ainsi quelques 2014 et deux ou trois vieux millésimes. Et aux côtés des grandes enseignes, les cavistes et les sites Internet aussi font la foire.

Leclerc *Du 2 au 13 octobre*

● ROUGE | ○ BLANC | ○ EFFERVESCENT | ● LIQUOREUX | ♥ COUP DE CŒUR

○ Languedoc **IGP Pays d'oc**	Il était une fois Ventenac, 2017	3,90 €	Un style résolument fruité et vif pour les apéros.	15
● Roussillon **Côtes-catalanes**	Tessellae, Carignan, Vieilles Vignes, 2016	4,95 €	Un prix sympathique. Un vin généreux et pêchu.	16
● Rhône **Côtes-du-rhône-villages Visan**	Romain Duvernay, 2017	5,45 €	Sensation de fruité et de légèreté. Bio.	15
● Rhône **Côtes-du-rhône**	M. Chapoutier, 2017	5,80 €	Une cuvée à prix doux signée d'un célèbre négociant.	15
● Bordeaux **Castillon-côtes-de-bordeaux**	Château Fongaban, 2016	5,95 €	Ample, franc, fruité, équilibré… très agréable. Bio.	16
○ **Crémant d'Alsace**	Wolfberger, pinot gris	6,95 €	Un équilibre plaisant entre ampleur et fraîcheur.	15
● Beaujolais **Côte-de-brouilly**	Domaine Martray, Les Terres Bleues, 2017	7,10 €	Superbe toucher de bouche et des tanins délicats.	♥
● Loire **Saumur-champigny**	Domaine de la Perruche, Le Chaumont, 2017	7,90 €	Une valeur sûre. Savoureux et croquant.	16
○ **Bourgogne**	Marc Rougeot-Dupin, Les Grandes Gouttes, 2016	8,10 €	Un chardonnay simple mais élégant, facile d'accès.	15
● **Bordeaux**	Château Marjosse, 2016	8,25 €	Un vin plaisir, bien construit, sans prétention.	15
● Languedoc **La-clape**	Château La Négly, Tradition, 2016	8,45 €	L'appellation appartient à l'élite du Languedoc.	15
● Rhône **Crozes-hermitage**	Cave de Tain, Sélection Galets, 2016	8,50 €	Parfumé, rond et finement structuré.	16
○ Bourgogne **Saint-véran**	Closerie des Alisiers, Cuvée de la Creuze noire, 2017	8,95 €	Un vin expressif, aux arômes ciselés.	15
○ **Bordeaux**	Château Thieuley, Cuvée Francis Courselle, 2016	9,20 €	Une cuvée très régulière par un élevage judicieux.	15
● Bordeaux **Francs-côtes-de-bordeaux**	Château de Francs, Les Cerisiers, 2016	9,95 €	Un style harmonieux alliant finesse et suavité.	16
● Bordeaux **Médoc**	Château Rolland de By, 2016	13,95 €	Fidèle à son style rond et velouté.	16
● Bordeaux **Moulis-en-médoc**	Château de Mauvesin Barton, 2016	14,95 €	Beaucoup d'éclat, d'élégance et de délicatesse.	♥
● Bordeaux **Pessac-léognan**	Château Couhins, 2016	19,95 €	Arômes complexes, très structurés. À garder.	16
● Bourgogne **Santenay-1er-cru**	Les Frères Muzard, Les Cabottes vieilles vignes, 2016	19,95 €	Le vin « pinote » agréablement. Très ample.	16

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

FOIRE AUX VINS

Auchan et Simply Market

Auchan hypermarchés, drives et Internet : du 25 septembre au 9 octobre
Auchan supermarchés et Simply Market : du 21 septembre au 7 octobre

Languedoc **Saint-chinian**	Caractère Unique, 2016	3,99 €	Gourmand et gras avec une pointe mentholée.	15
Sud-Ouest **Bergerac**	Château La Colline, 2016	4,25 €	Un vin bio, joliment fruité et dynamique.	16
Loire **Muscadet**	Le Vent d'ouest, Des Bêtes Curieuses, 2017	4,50 €	Éclatant et frais pour la cuisine d'aujourd'hui.	16
Bordeaux **Côtes-de-bordeaux**	L'Insoupçonnée, 2017	4,50 €	Un bordeaux qui évoque le style d'un beaujolais.	15
Rhône **Côtes-du-rhône-villages**	Domaine Rose Dieu, Sainte-Cécile Vieilles Vignes, 2017	5,60 €	Un trio de cépages pour un vin rond et léger.	16
Languedoc **Terrasses-du-larzac**	Symphonie des 3 grains, 2016	5,75 €	Simple et gourmand avec une fine fraîcheur. Bio.	15
Afrique du Sud **Stellenbosh**	Hands on by l'Avenir, Classic, 2017	5,99 €	Arômes de fruits noirs et tanins souples.	15
Sud-Ouest **Montravel**	Domaine de Gouyat, Le Pigeonnier, 2017	6,90 €	Complexe, avec du gras et de la finesse.	15
Italie **Soave**	Tenuta Corte Giaccobe, 2017	6,90 €	Gourmand et frais, pour la cuisine du Sud.	16
Bordeaux **Graves**	Château de Portets, 2015	7,95 €	Structuré, fin et finement boisé.	15
Loire **Saint-nicolas-de-bourgueil**	Bertrand et Vincent Marchesseau, Lubrifiant social, 2017	7,99 €	Fruit généreux et caractère tonique désaltérant.	15
Beaujolais **Morgon**	Domaine des Roches du Py, Les Charmes Nature, 2017	8,79 €	Un vin sans soufre ajouté, fruité et croquant.	14
Bordeaux **Médoc**	Château Maison Blanche, 2015	8,90 €	Franc et convivial, pour toutes les occasions.	16
Alsace **Gewurztraminer**	Château de Riquewihr, Les Sorcières, 2015	8,95 €	Bien aromatique tout en étant d'un style sec.	16
Bordeaux **Côtes-de-bourg**	Atmosphère by Château La Cottière, 2017	8,95 €	Un style gourmand, avec une pointe rustique.	15
Bordeaux	Clos des Lunes, Lune d'Argent, 2016	9,90 €	Bel équilibre, intensité, gourmandise, fraîcheur.	16
Bourgogne-côte-chalonnaise	Château de Cary Potet, 2016	9,90 €	Un bourgogne finement fruité à prix doux.	16
Bordeaux **Haut-médoc**	Château Belle-Vue, 2016	14,50 €	Tanins souples, densité, fraîcheur, élégance.	♥
Bordeaux **Pessac-léognan**	Château d'Eck, 2015	15,90 €	De l'opulence mais aussi de la finesse.	16
Bourgogne **Morey-saint-denis**	Domaine Bryczek, Clos Solon, 2016	23,40 €	Du volume et de la distinction.	♥
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château de Pressac, 2016	27,50 €	Profondeur de fruit et fine structure. Valeur sûre.	16
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Fleur Cardinale, 2016	37,95 €	Puissant, dense, suave, tanins veloutés. À garder.	15
Bordeaux **Saint-estèphe**	Château Haut-Marbuzet, 2016	39,90 €	Une finesse et une persistance exemplaires.	♥

Biocoop

À partir du 4 septembre

Bordeaux	Domaine S et C Vignerons, 2016	8,15 €	La finesse, la fraîcheur et la tension du merlot.	15
Rhône **Côtes-du-rhône**	Domaine Chaume Arnaud, 2016	8,89 €	Marsanne, roussanne et viognier, pur fruits blancs.	16
Roussillon **Côtes-du-roussillon**	John Wine, 2017	9,90 €	Volume ample et jus super fruité et épicé.	16
Rhône **Clairette-de-die**	Domaine Achard Vincent	9,99 €	Une bulle gourmande acidulée comme un bonbon.	16
Rhône **Côtes-du-rhône**	Domaine des Carabiniers, 2017	11,50 €	Pointu et séduisant dans la vitalité et la vigueur.	♥
Rhône **Vinsobres**	Domaine Chaume Arnaud, 2015	11,95 €	Une matière énergique avec des tanins suaves.	♥
Loire **Vin de France**	Domaine Vaillant, Pineau d'Aunis	12,50 €	Sucrosité, une bouche vive et une structure ronde.	15
Champagne	Domaine Couche, Extra brut	22,00 €	Bulle délicate, profondeur, et finale acidulée.	♥
Bourgogne **Chablis**	Domaine Philippe Gouley, 1er cru Montmains, 2014	23,00 €	Luxueux en milieu de bouche, finale iodée et vive.	16

Lidl

À partir du 5 septembre

Loire **Touraine**	Les Caves Gilles Gobin, sauvignon, 2017	3,99 €	Bel équilibre entre l'acidité et la fraîcheur.	15
Languedoc **Faugères**	Esprit Nature, 2017	4,49 €	Vin juteux et éclatant de fruits noirs.	♥
Bordeaux **Bordeaux-supérieur**	Terres authentiques, 2017	4,99 €	Un petit vin facile à boire, sans sulfites ajoutés.	14
Languedoc **Cabardès**	Lorgeril, Réserve Les Pierres, 2016	5,79 €	Équilibre entre les arômes d'épices et de cacao.	♥
Beaujolais **Juliénas**	Collin Bourisset, 2016	5,99 €	Séduit par ses notes épicées et ses tanins légers.	16
Bourgogne **Hautes-côtes-de-beaune**	Domaine Saint-Antoine des Échards, 2016	8,49 €	La réglisse et les épices parfument ce pinot noir.	16
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Teyssier, 2015	16,99 €	Volume intéressant et le vin reste en bouche.	15

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

Franprix *Du 19 au 30 septembre*

Sud-Ouest **Gaillac**	La Griffe, Domaine de la Chanade, 2014	4,50 €	Prix doux, arôme intense, esprit convivial assuré.	15
Rhône **Côtes-du-rhône**	E. Guigal, 2016 (37,5 cl)	5,50 €	Tendre et aromatique mais sans lourdeur.	15
Bordeaux	Château La Freynelle, 2016	5,95 €	Franchise, volume, de l'éclat, des tanins fondus.	16
Bordeaux **Castillon-côtes-de-bordeaux**	Château Lavergne, 2015	6,20 €	Mâche généreuse et fruité très expressif. Bio.	♥
Rhône **Côtes-du-rhône**	Maison Vidal-Fleury, 2016	6,50 €	Tanins fondus, notes de burlat et de garrigue.	15
Portugal **Douro**	Contos da Terra, Quinta do Pôpa, 2016	6,50 €	Très intense et une fraîcheur mentholée.	14
Beaujolais **Chiroubles**	Domaine David Méziat, 2016	6,80 €	Un joli cru, fruité, charnu et rafraîchissant.	16
Loire **Saint-nicolas-de-bourgueil**	Vallée Mercier, Cuvée la Colline de ma sœur, 2017	6,80 €	Expression fine et gourmande du cabernet-franc.	16
Rhône **Côtes-du-rhône-villages Valréas**	Dauvergne-Ranvier, 2016	6,95 €	Gourmandise, énergie et fraîcheur. En bio.	16
Roussillon **Côtes-du-roussillon**	Domaine de Vénus, Ultra Violet, 2015	7,95 €	Intense et suave avec des notes de fruits mûrs.	16
Roussillon **Côtes-du-roussillon**	Mas Amiel, Le Plaisir, 2017	9,50 €	Très intense, notes réglissées, finale tonique.	15
Rhône **Coteaux-de-l'ardèche**	Domaine Montgolfière, 2016	9,95 €	Bouche épicée, très aromatique, mentholée.	15

Carrefour ** Carrefour Hyper : du 12 au 24 septembre. ** Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre. Carrefour Contact : du 21 septembre au 30 octobre*

Loire **Touraine**	Domaine de la Charmoise, Terroir de Silices, 2017*	5,95 €	Un sauvignon salin et délicat.	16
Luberon **Vin de France**	Guffens au Sud, Trilogie, 2016*	5,95 €	Une touche de fraise et des tanins délicats.	16
Loire **Bourgueil**	Domaine Pitault-Landry, Les Gravières, 2017* et **	5,95 €	Charmeur et bien arrondi, délicat et tendre.	14
Bordeaux **Blaye-côtes-de-bordeaux**	Château Les Garelles, sans soufre, 2017* et **	6,50 €	Pur jus de fruit... Et le vin s'élance dans le verre.	15
Bordeaux **Bordeaux-supérieur**	Château L'Isle Fort, 2016*	8,50 €	Distingué en bouche, une bouteille de fête.	♥
Loire **Touraine**	Henry Marionnet, Première Vendange, 2017	8,95 €	Savoureux avec un bon pâté en croûte à l'apéro.	15
Languedoc **Terrasses-du-larzac**	Château la Sauvageonne, cuvée Les Oliviers, 2016*	8,95 €	Un costaud à la bouche ambitieuse et confortable.	16
Loire **Touraine**	Henry Marionnet, Chenonceaux, 2016	10,95 €	Un blanc sur la minéralité, une bouche éclatante.	14
Languedoc **Montpeyroux**	Domaine d'Aupilhac, Les Truffières, 2015*	12,95 €	La personnalité des vins du Midi sans arrogance.	♥
Bourgogne **Chablis**	Famille Brocard, 1er cru Côte de Jouan, 2016	15,95 €	Vif et délicat sur le citron frais.	14
Bordeaux **Margaux**	Château Tour de Bessan, 2016	16,95 €	À garder le temps que le vin s'affine.	15
Bordeaux **Pessac-léognan**	Château Gazin-Roquencourt, 2012* et **	19,95 €	Pour sa délicatesse et son fruit encore tendre.	15
Bourgogne **Pouilly-fuissé**	Verget, Terre de Pierres, 2017*	19,95 €	Un blanc d'expression cristalline.	16
Champagne	Mallol-Gantois, Brut grand cru	19,95 €	Une bulle croquante en toutes occasions.	14
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Jean Faure, 2016*	31,00 €	Un millésime tendu et gorgé de sève. À garder.	16

Intermarché *Du 11 au 30 septembre*

Beaujolais **Morgon**	Domaine des Souchons, 2017	6,25 €	Un jus profond, tendre et parfumé.	15
Sud-Ouest **Côtes-de-bergerac**	Tour des Gendres Primo de Conti, cuvée Les Gendres, 2016	6,50 €	Tanins poivrés et tension intacte.	15
Loire **Saumur-champigny**	Domaine Levron et Vincenot , Clos de la Folie, 2017	7,35 €	Joli rouge corsé.	14
Languedoc **Minervois-la-livinière**	Château Laville Bertrou, Cuvée de l'Amiral, 2016	8,99 €	Bouche croquante et très épicée, un joli grain fin.	16
Rhône, **Crozes-hermitage**	Cave de Tain, Sélection des Petits Monts, 2016	8,99 €	Une jolie syrah toute douce. Belle cuvée.	15
Bordeaux **Listrac-médoc**	Château Fonréaud, 2016	12,50 €	Un boisé intense, un nez grillé, notes de vanille.	15
Loire **Sancerre**	Domaine Roblin, Les Fossiles, 2017	13,75 €	Frais, digeste et très vif, pour ce qui vient de la mer.	14
Bordeaux **Fronsac**	Château de La Dauphine, 2015	15,50 €	Puissant, ample, complexe et soyeux.	16
Bordeaux **Pessac-léognan**	Château La Garde, 2016	17,50 €	Un pessac jeune et léger à boire assez vite.	15
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Simard, 2010	17,90 €	Fondu et rond, et jolis petits tanins.	16
Bourgogne **Côte-de-nuits-villages**	Domaine Pansiot, 2017	18,95 €	Juteux et puissant, une jolie matière. À garder.	♥
Bordeaux **Pomerol**	Clos Grangeneuve, 2015	22,50 €	Un vin assez séveux, plutôt sur l'austérité.	15
Rhône **Châteauneuf-du-pape**	Domaine Font de Michelle, 2016	22,99 €	Le croquant d'un fruit radieux et une jolie finesse.	♥
Bordeaux **Saint-estèphe**	Château Haut-Marbuzet, 2016	39,90 €	Un vin à la concentration rêvée.	16

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

Magasins U *Du 25 septembre au 6 octobre*

Sud-Ouest **Madiran**	Domaine Mouréou, 2016		5,64 €	Affiche la super structure du tannat, son raisin. 16
Loire **Anjou**	Thierry Germain, Sélection Cep by Cep, 2017		5,90 €	Gourmand et croquant, sur du veau aux girolles. 16
Loire **Touraine**	L'Enclos des Charmes, 2017		5,90 €	Tout le monde se retrouve derrière son peps. 15
Loire **Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie**	Domaine de la Bournaire, 2016		6,40 €	Minéralité et notes citronnées. 14
Loire **Bourgueil**	Famille Amirault Grosbois, Les Caillottes, 2017		7,80 €	Tout simplement croquant, sur les fruits rouges. 15
Loire **Montlouis-sur-loire**	Complice de Loire, Les Trois Parcelles, 2017		7,90 €	Notes citronnées et parfums de fleurs blanches. 15
Roussilon **Corbières**	Castelmaure, 2017	(1,5 l)	7,95 €	Un corbières en magnum, qui glougloute. 15
Beaujolais **Fleurie**	Domaine Gilles Gelin, 2015		8,90 €	Le gamay s'élargit en bouche, savoureux et frais. ♥
Bordeaux **Médoc**	Château Haut-Maurac, 2014		8,95 €	Millésime à boire ou à garder. ♥
Rhône **Crozes-hermitage**	Domaine des Martinelles, 2016		8,95 €	Une jolie mâche et des tanins concrets et délicats. 15
Beaujolais **Beaujolais-villages**	Domaine Louis-Claude Desvignes, 2017		9,90 €	Un gamay différent, les fruits rouges sont là. 15
Loire **Savennières**	Château de Chamboureau, Cuvée prestige, 2009		10,90 €	Volume intense, bouche acidulée tendre et délicate. ♥
Bordeaux **Listrac-médoc**	Château Fourcas Hosten, Les Cèdres d'Hosten, 2010		10,95 €	Un millésime radieux. 15
Bordeaux **Moulis**	Château Bel-Air Lagrave, 1998		12,50 €	Un bordeaux un peu fané mais si romantique. 16
Bourgogne **Hautes-côtes-de-nuits**	David Duban, Les Terres de Philéandre, 2016		13,95 €	Bouche sphérique sur des saveurs de baies noires. 16
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Simard, 2016		16,75 €	Sapide, frais et digeste sur un enrobage fruité. 16
Rhône **Saint-joseph**	Cave de Saint-Désirat, Cuvée d'Automne, 2017	(1,5 l)	17,95 €	Caractère, race et harmonie. 15

Monoprix *Du 12 au 27 septembre 2018*

Loire **Vin de France**	Yves et Jérémie Huchet, Mélies Melon, 2017	4,89 €	Délicatement fruité et très rafraîchissant. 15
Savoie **Les Abymes**	Domaine Sylvain et Philippe Ravier	6,09 €	Fruité et minéral. Un vin léger de caractère. 16
Roussillon **Côtes-catalanes**	Mas de Lavail, Terre d'ardoise	6,09 €	Forte personnalité alliant intensité et vivacité. 16
Beaujolais **Beaujolais-villages**	Domaine des Nugues, 2016	6,39 €	Un vin expressif et racé, avec un côté fruité. 16
Sud-Ouest **Marcillac**	Lionel Osmin & Cie, Mansois, 2017	8,09 €	Sincère, généreux, frais, épicé... 15
Provence **Côtes-de-provence**	Château des Bormettes, Hélène, 2017	8,49 €	Aromatique, gras et frais, il suscite des envies. 16
Loire **Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie**	Domaine Luneau-Papin, Clos du Milieu, 2016	9,49 €	Ample, subtil, élancé, à boire ou à garder. ♥
Languedoc **Montpeyroux**	Grand Terroir, Gérard Bertrand	9,56 €	L'un des meilleurs terroirs du Languedoc. 16
Languedoc **Corbières**	L'Extrême de Castelmaure, 2015	10,19 €	Ensoleillé, généreux, sensuel et de l'intensité. 16
Bourgogne **Bourgogne-aligoté**	JC Boisset, 2015	10,49 €	Convainc de la noblesse du cépage aligoté. 16
Italie **Montepulciano d'Abruzzo**	Ottobre Rosso, Tenuta I Fauri, 2016	10,49 €	Un modèle d'élégance. 15
Beaujolais **Brouilly**	Château Thivin, Reverdon, 2017	10,59 €	Sensualité, finesse, fraîcheur et énergie. ♥
Loire **Chinon**	Domaine Fabrice Gasnier, L'Insoupçonnée, 2016	10,89 €	Arômes subtils, tanins doux, profondeur, éclat. ♥
Vin de France	Domaine des Hauts-Baigneux, Spontané blanc, 2017	11,49 €	Un vin pétillant naturel désaltérant et sans chichi. 15
Bordeaux **Côtes-de-castillon**	Clos Puy-Arnaud, Les Ormeaux, 2015	16,59 €	Voluptueux, terrien et vibrant. En biodynamie. 16
Bordeaux **Saint-estèphe**	Dauvergne-Ranvier, Grand Vin, 2016	16,89 €	Une grande appellation à un prix accessible. 16
Alsace **Riesling**	Domaine Josmeyer, 2016	18,39 €	Pour le plaisir de déguster un grand riesling. 16
Rhône **Saint-péray**	Colombo & fille, 2016	18,89 €	Puissance aromatique et texture généreuse. 16
Bordeaux **Margaux**	Château Kirwan, Charmes de Kirwan, 2015	28,99 €	Un second vin d'une distinction sans faille. 16

Netto *A partir du 4 septembre*

Alsace **Riesling**	Rebstein, 2016	3,39 €	La minéralité dessine un vin structuré. 15
Bordeaux **Blaye-côtes-de-bordeaux**	Château du Vieux Puit, Cuvée Croizet, 2014	4,49 €	Matière ample et dense aux tanins serrés. 16
Bourgogne	Collin Bourisset, 2017	4,99 €	Gouleyant, fruité et long en bouche. ♥
Rhône **Gigondas**	Les Sources de Montmirail, 2015	9,99 €	Vin rouge au style pur et généreux. 15

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

Casino

Géant casino : du 4 au 16 septembre. Casino Supermarché : du 31 août au 16 septembre. Enseignes de proximité : du 10 au 23 septembre

Beaujolais **Beaujolais-villages**	Grange Masson, 2017	4,50 €	Charmeur et léger pour un dîner entre amis.	14
Bordeaux **Bordeaux-supérieur**	Château Cateau Lagrange, 2016	4,90 €	Attaque puissante qui finit en bouche gourmande.	15
Bordeaux **Blaye-côtes-de-bordeaux**	Château Les Clottiers, 2015	4,95 €	Vin sans prétention souple et équilibré.	14
Rhône **Côtes-du-rhône-villages**	Jean-Luc Colombo, 2016	5,75 €	Grenache, syrah et mourvèdre apportent du soleil.	16
Loire **Cheverny**	Domaine Maison, 2017	5,95 €	Belle rondeur avec une touche de minéralité.	♥
Languedoc **Corbières**	Château Aiguilloux, 2015	6,00 €	Équilibre entre fraîcheur et côté velouté du vin.	15
Loire **Bourgueil**	Biorigine, 2017	6,75 €	Arômes de fruits rouges persistants jusqu'à la fin.	15
Bourgogne **Mâcon-villages**	Domaine Sallet, 2016	7,50 €	Fraîcheur et vivacité pour ce 100 % chardonnay.	16
Bourgogne **Bourgogne-côtes-d'auxerre**	Domaine de Lavallée, 2015	9,50 €	Fruits rouges et noirs, réglisse et subtile minéralité.	16
Rhône **Lirac**	Domaine des Carabiniers, 2017	9,95 €	Puissant et généreux, un vin qui sent la garrigue.	♥
Bourgogne **Hautes-côtes-de-nuit**	Domaine Marey, 2016	10,50 €	Souplesse et légèreté avec des tanins charmeurs.	♥
Loire **Sancerre**	Alphonse Dolly, Les Doigts d'or de Dolly, 2016	10,99 €	Un sancerre tendu aux arômes de fruits blancs.	14
Bordeaux **Pessac-léognan**	Château Limbourg, 2015	13,95 €	Équilibre, arômes de chêne et d'épices en finale.	15

Leader Price

Du 4 au 16 septembre

Bordeaux	Château Jourdan, Constance, 2017	5,50 €	Rondeur agréable et tanins ciselés.	14
Beaujolais **Brouilly**	Collin Bourisset, 2017	5,75 €	Se déguste comme une gourmandise.	16
Rhône **Vinsobres**	Cœur de vigne, 2015	6,30 €	Un vin structuré et aromatique.	15
Sud-Ouest **Cahors**	Clos Triguedina, Malbec du Clos, 2015	5,90 €	Un cahors séduisant à la souplesse étonnante.	♥

LES FOIRES AUX VINS CHEZ LES CAVISTES

Nicolas

Du 12 septembre au 16 octobre

Bordeaux **Blaye-côtes-de-bordeaux**	Château Mayne Mazerolles, 2017	6,95 €	C'est le bordeaux nature qui fait glouglou.	16
Côtes-du-rhône-villages Suze-la-Rousse	Notre Dame sainte Victoire, 2016	8,00 €	Un rouge savoureux aux tanins coquets.	14
Bordeaux **Puisseguin-saint-émilion**	Château Puisseguin La Rigodrie, cuvée Gabriel, 2015	9,20 €	Parfaits tanins et belle couverture fruitée.	14
Languedoc **Coteaux-du-languedoc**	Mas du Novi, Saut de l'Aigue, 2015	10,25 €	Tanins joliment fondus dans ce millésime suave.	14
Alsace **Riesling**	Kuehn, Grand cru Brand, 2014	11,80 €	Finale saline et parfums de terroir. Vin de garde.	16
Bordeaux **Fronsac**	Château Chadenne, 2010	13,80 €	Touche boisée, notes fumées, bouche franche.	15
Rhône **Crozes-hermitage**	Cave de Tain, Les Hauts d'Éole, 2017	14,55 €	Un blanc aux parfums superbes de fruits frais.	♥
Bourgogne **Côtes-de-beaune-villages**	Joseph Drouhin, 2015	16,70 €	Un vin précis et savoureux. À garder.	16
Bourgogne **Marsannay**	Louis Latour, 2015	17,10 €	La chair du 2015 sur une finale plus citronnée.	14

Repaire de Bacchus

Du 6 septembre au 4 octobre

Espagne **Jumilla**	Monastrell, Rio Lilo, 2015	3,80 €	Un vin sans prétention, à boire entre copains.	14
Portugal **Alentejo**	Fitapreta, 2017	9,90 €	L'Alentejo fait des blancs très construits, la preuve !	16
Bordeaux **Lalande-de-pomerol**	Château Vieux-Duché, 2015	9,90 €	Apprécié au quotidien.	15
Bulgarie **Plaine de Thrace**	Domaine Bessa Valley, Petit Enira, 2015	10,60 €	Vin bulgare à partir de merlot. Une belle découverte.	♥
Languedoc **Terrasses-du-larzac**	Le Mas de l'Écriture, L'Émotion, 2015	14,50 €	Les fruits et les épices emportent en Méditerranée.	♥
Sud-Ouest **Madiran**	Château Bouscassé, Argile Rouge, 2012	19,80 €	Rustique mais bien structuré.	15
Jura **Arbois**	Domaine Stéphane Tissot, Singulier, 2016	23,90 €	Singulier comme son nom, mais vaut le détour.	15
Bourgogne	Domaine François Carillon, 2015	23,90 €	Enrobé et souple, joli vin au profil tendre.	♥
Champagne	Champagne Delamotte Brut	27,80 €	À savourer de l'apéritif au dessert.	16

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

Lavinia *Du 17 septembre au 15 octobre*

Rhône **Vacqueyras**	Clos des Mourres, Gerline, 2014	13,50 €	Des notes de thym et de romarin.	♥
Loire **Cheverny**	Domaine du Moulin, 2016	14,90 €	Beaucoup de fraîcheur minérale.	15
Savoie **Chignin**	Domaine Cellier des Cray, Cuvée des Gueux, 2017	15,30 €	Voilà un blanc qui n'a pas peur de s'exprimer.	♥
Rhône **Côtes-du-rhône-villages Visan**	Maxime-François Laurent, Terrasse de l'Hérein, 2016	17,00 €	Bel équilibre entre la fraîcheur et la puissance.	16
Rhône **Saint-joseph**	Domaine de l'Iserand, Les Sabots de Coppi, 2016	23,50 €	Volumes charmeurs et tanins délicats.	♥
Bourgogne **Mercurey**	Domaine Philippe Garrey, Fusion IV, 2016	29,50 €	Grande pureté et grande délicatesse. À garder.	17
Italie **IGT Vermentino di Toscana**	I Mandorli, 2016	30,60 €	Équilibre et fraîcheur sont au rendez-vous !	16

Galeries Lafayette *Du 7 au 30 septembre*

Languedoc **Minervois**	Domaine de Courbissac, 2015	9,90 €	Une touche bien mûre sur des tanins suaves.	15
Bordeaux **Saint-estèphe**	Château Linot, 2014	24,90 €	Moderne et délicat, jus charnu et plutôt souple.	♥
Bordeaux **Sauternes**	Château Suduiraut, 1998	39,00 €	Le liquoreux bordelais dans un millésime abouti.	16

Grande Épicerie *Du 5 au 30 septembre*

Bordeaux **Margaux**	Marquis de Mons, 2010	14,90 €	Le margaux facile d'accès, tendre et suave.	15
Loire **Saumur**	Clos de l'Écotard, 2017	15,90 €	Une cuvée où la minéralité trouve sa voie.	♥
Bourgogne **Aloxe-corton**	Domaine Genot-Boulanger, 1er cru Clos du Chapitre, 2014	59,90 €	De l'éclat et du velouté. À garder.	16

LES FOIRES AUX VINS SUR LE NET

IdealWine *Du 6 au 25 septembre*

Liban **Bekaa Valley**	Château Kefraya, 2015	15,00 €	Il faut y avoir goûté au moins une fois dans sa vie !	16
Roussillon **IGP côtes-catalanes**	Olivier Pithon, La Laïs, 2013	15,90 €	S'exprime sur une acidité rafraîchissante et vive.	♥
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château de Ferrand, 2014	24,00 €	Matière soyeuse et tanins fondus enrobent le palais.	15
Rhône **Châteauneuf-du-pape**	Santa Duc, Habemus Papam, 2012	25,90 €	La richesse aromatique en bouche est admirable.	♥
Bourgogne	Hospices de Beaune, Cuvée des Dames Hospitalières, 2013	45,00 €	Vin gourmand sur les fruits noirs.	16
Roussillon **Rivesaltes**	Domaine Casenobe, 1977	45,00 €	Il gagne en saveurs et en profondeur avec l'âge.	17
Rhône **Côte-rôtie**	E. Guigal, Château d'Ampuis, 2005	95,00 €	Complexe et racé avec des arômes fumés.	16

Petit Ballon *Du 4 au 30 septembre*

Bordeaux **Bordeaux-supérieur**	Château de Virecourt-Conté, 2015	5,50 €	Rond, sans prétention, mais bourré de charme.	14
Savoie **Mondeuse**	Domaine de l'Idylle, 2016	7,12 €	La Savoie démontre la qualité de son vignoble.	15
Rhône **Côtes-du-rhône-villages Laudun**	Domaine Pélaquié, Grand-Vernet, 2016	7,12 €	Saveurs de garrigue, fraîcheur, un vin digeste.	14
Rhône **Luberon**	Domaine des Peyre, Le Méridional, 2015	8,33 €	Radieux comme le sud de la France.	♥
Bordeaux **Fronsac**	Château Bellevue, 2015	9,90 €	La rondeur du millésime 2015 est au rendez-vous.	15
Roussillon **Banyuls**	Domaine Piétri-Géraud, cuvée Méditerranée, 2010	18,50 €	La douceur d'un rouge muté.	16
Alsace **Riesling**	Kreydenweiss, Grand cru Wiebelsberg, 2015	20,72 €	Tension parfaite et structure précise et raffinée.	♥

Wine and Co *Du 30 août au 7 octobre*

Rhône **Côtes-du-rhône**	Domaine de la Bouvaude, Fruiandise, 2016	6,90 €	Une belle matière soyeuse et croquante.	15
Champagne	J. Charpentier brut	15,90 €	Le meilleur rapport prix plaisir de la foire aux vins.	16
Rhône **Cornas**	Johann Michel, 2015	25,00 €	La syrah telle qu'on l'imagine, profonde et intense.	16
Corse **Figari**	Clos Canarelli, 2016	27,00 €	Le nez de miel et fleurs avec une note de résine.	♥

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.103-109
Journaliste : CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET ET KARINE VALENTIN

ChâteauNet *Du 7 au 30 septembre*

Bordeaux **Bordeaux-supérieur**	Château de Virecourt-Conté, 2015		5,50 €	Rond, facile, assez intense, pointe de réglisse. Bio. 15
Sud-Ouest **Fronton**	Domaine Le Roc, La Folle Noire d'Ambat, 2016		7,95 €	Puissant, juteux, tanins costaux sans agressivité. 15
Sud-Ouest **Côtes-du-marmandais**	Elian Da Ros, Le vin est une fête, 2016		9,90 €	Tanins délicats tout en étant d'un style fruité. 15
Bordeaux **Fronsac**	Château Bellevue, 2015		9,90 €	Très rond, faisant preuve d'une finesse impeccable. 16
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Tauzinat l'Hermitage, 2011		12,50 €	Notes de cassis et tanins veloutés. 15
Loire **Menetou-salon**	Remoortere, 2017		13,90 €	Ample et dynamique avec un côté zeste en final. 16
Loire **Sancerre**	Domaine Fouassier, Le Vallon, 2016		14,50 €	Un profil élancé et une fraîcheur affirmée. Bio. 16
Bordeaux **Saint-julien**	Château La Bridane, 2014		18,50 €	Matière riche et structure solide typique de l'AOC. 16
Champagne	Pierre Gimonnet & Fils, Cuis brut 1er cru		23,33 €	Bulle crémeuse, style aérien et minéral. 16
Loire **Quarts-de-chaume**	Domaine des Baumard, 2006	(37,5 cl)	24,00 €	Un grand vin doux, aromatique, suave et équilibré. ♥
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Fonroque, 2014		24,80 €	Un vin croquant, doté d'une belle énergie. ♥
Bordeaux **Saint-estèphe**	Château Linot, 2014		27,00 €	Un vin plaisir, savoureux et sans esbroufe. ♥

Ventes privées *À partir du 4 septembre*

Bordeaux	F. Thienpont, Sarmentine, 2016	6,50 €	Simple, parfaitement équilibré, juteux et soyeux. 14
Alsace **Pinot-gris**	Domaine Paul Blanck, 2016	9,50 €	Aucun doute c'est un grand. ♥
Rhône **Lirac**	Domaine des Carabiniers, 2017	10,00 €	Un caractère affirmé, précis et gourmand. Bio. ♥
Languedoc **Terrasses-du-larzac**	Calmel et Joseph, 2016	10,00 €	Épices, garrigue, prune, le vin est juteux, gourmand. 16
Bourgogne **Chablis**	Domaine des Marronniers, 1er cru Montmains, 2016	16,00 €	Salin, presque iodé et d'un équilibre parfait. 16
Bourgogne **Saint-romain**	Domaine Alain Gras, 2016	19,00 €	Sur le fruit noir et des tanins tout doux. ♥
Bourgogne **Santenay**	Domaine Lucien Muzard et Fils, 1er cru Maldière	24,00 €	Un vrai canon du pinot noir mûr à souhait. 16
Bourgogne **Gevrey-chambertin**	Daudet Naudin, 2014	29,90 €	Le grand bourgogne rouge dont on garnit sa cave. 15

Vinothèque de Bordeaux *Du 30 août au 2 octobre*

Roussillon **Collioure**	Domaine Madeloc, Trémadoc, 2015	9,78 €	Complexe et ventru, sensuel et charmant. 16
Sud-Ouest **Cahors**	Domaine Mathieu Cosse, Solis, 2015	10,56 €	Un cahors différent de ce dont on a l'habitude. 16
Bordeaux	Le Clos des Lunes, Lune d'argent, 2017	10,80 €	Bordeaux produit aussi des blancs radieux. 16
Sud-Ouest **Côtes-de-duras**	Domaine Mouthes le Bihan, Vieillefont, 2014	13,38 €	Frais, gourmand, juteux et élégant. ♥
Bordeaux	Château Fourcas Hosten, 2015	15,81 €	Un cru dans l'antichambre des grands crus classés. 16
Bordeaux **Saint-estèphe**	Le Marquis de Calon Ségur, 2014	21,99 €	Une valeur sûre, un vin parfumé et croquant. 15
Alsace **Gewurztraminer**	Steingrubler, 2014	24,64 €	Quand le gewurztraminer se fait élégant et docile. 16
Bordeaux **Saint-émilion-grand-cru**	Château Chauvin, 2015	35,91 €	Un vin bien extrait au moelleux d'un tanin spécial. 14
Bordeaux **Sauternes**	Château Guiraud, 2008	54,00 €	Un sauternes à boire... et à garder, profitons-en. ♥

Millésime *Du 5 au 28 septembre*

Rhône **Côtes-du-rhône**	Domaine de la Janasse, 2016	9,00 €	Un rouge pour le plaisir de tous les jours. 14
Rhône **IGP Vaucluse**	Vignobles Pichon, L'Éléphant, 2017	10,80 €	Un grenache sur le velours, mentholé et réglissé. 14
Bourgogne **Pouilly-fuissé**	Domaine Saumaize, Sur la Roche, 2016	18,14 €	Un vin de garde gras et puissant. 16
Roussillon **Côtes-du-roussillon**	Famille Bizeul, De battre mon cœur s'est arrêté, 2016	19,50 €	Un toucher sensible, du velouté et des parfums frais. 16
Bourgogne **Hautes-côtes-de-nuits**	Domaine Méo-Camuzet, Clos Saint-Philibert, 2015	31,32 €	Un vin inclassable, plus frais que l'ordinaire. 15
Rhône **Saint-joseph**	Domaine Gonon, 2016	54,00 €	Proche d'un côte-rôtie pour un plaisir immédiat. ♥

RETROUVEZ LES ADRESSES DES SITES INTERNET PAGE 120

Tous droits réservés à l'éditeur

RUSTICA HEBDO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 179596





Date : du 24 au 30 aout 2018
Page de l'article : p.39

Crus du gastronome

150 €
BUDGET

Je mise sur les bordeaux, bourgogne, vallée-du-rhône avec des bouteilles pour les grandes occasions.

1. Bordeaux saint-émilion AOP. Les Roches de Yon-Figeac, 2015. Un second vin avec finesse, droiture et une finale fruitée. Pour une garde de 3 à 5 ans. ***Carrefour Hyper. 15 € env.***

2. Minervois AOC, mas Centeilles, cuvée Sot-l'y-laisse, 2016. Une cuvée grenache syrah réussie. Idéale pour les plats mitonnés de l'automne. ***Magasins U. 10 € env.***

3. Cornas AOC, Jean-Luc Colombo, Ventalon, 2016. Un bon classique au nez puissant et aux arômes de petits fruits rouges. En cave jusqu'à 5 ans. ***Casino, 19 € env.***

4. Côte-de-beaune-villages AOP, Joseph Drouhin, 2015. Un vin à garder 2 ou 3 ans ou à boire de suite pour ses arômes de fruits rouges épicés. ***Nicolas. 17 € env.***

5. Bourgogne aligoté AOP, J.-C. Boisset, blanc, 2015. Un vin fin et élégant. Parfait avec un fromage de brebis. ***Monoprix. 11 € env.***

6. Margaux AOP, Aurore de Dauzac, 2016. Une très bonne affaire. Un peu de garde pour patiner ses arômes de fruits noirs. ***Casino. 19 € env.***

7. Pessac-Léognan AOP, château Gazin-Rocquencourt, 2012. Un millésime de belle densité à boire de suite ou à garder. Une exclusivité de cette foire aux vins. ***Carrefour Market. 20 € env.***

8. Chablis AOC, 1er cru, famille Brocard, Vau-de-Vey, 2016. Une cuvée aux notes florales, d'agrumes avec une pointe de salinité idéale avec les saveurs marines. ***Super U, 15 € env.***

9. Côteaux-de-l'ardèche IGP, domaine Montgolfière, 2016. Un excellent vin bio avec des arômes de fruits rouges et finale mentholée. ***Franprix. 20 € env.***

10. Saint-nicolas-de-bourgueil AOP, famille Amirault-Grobois, rouge, 2017. Un vin de Loire irrésistiblement bon et soyeux. ***Magasins U, 9 € env.***

Panachage

Avec un budget de 150 €, assortissez rouges de garde et rouges à boire vite. N'oubliez pas des blancs, notamment de la Loire. Ces vins sont issus du chenin qui a autant la capacité à vieillir que le chardonnay de Bourgogne, entre 15 et 20 ans. Bien sûr, vous pouvez déguster ces blancs dans leur jeunesse, frais et "croquants".

LA BONNE AFFAIRE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

LA BONNE AFFAIRE

AURORE DE DAUZAC
MARGAUX

GAZIN

ARDÈCHE

AG

Interview



ANDREAS LARSSON, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

"Sur les appellations pessac-léognan, saint-émilion, saint-julien, sauternes, castillon ou fronsac, je recommande d'attendre entre 5 ans (pour obtenir une complexité) et 10 ans (après, le vin perd un peu de son fruit). Pour les bourgognes blancs, je donne priorité aux appellations saint-aubin, chablis, meursault ; en Loire, aux pouilly-fumé, savennières, sancerre, et vouvray. Les champagnes millésimés sont réputés pour leur potentiel de garde, mais il y a des crémants de Vouvray et de Bourgogne qui se gardent plus de 10 ans."

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Septembre 2018
Page de l'article : p.20-22
Journaliste : Claudine Abitbol.

CHEZ MON CAVISTE

FOIRES AUX VINS

Faire le plein de bonnes affaires, mettre la main sur des pépites et faire des découvertes à prix doux, c'est tout l'enjeu des foires aux vins d'automne. Suivez le guide!

Texte **Claudine Abitbol**. Photos **Valéry Guedes**.

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738

Date : Septembre 2018
Page de l'article : p.20-22
Journaliste : Claudine Abitbol.

*Les **vins blancs** représentent la diversité et l'originalité de nos terroirs. Qu'ils soient d'assemblage ou mono-cépages, ils allient fraîcheur et élégance.*

1 - Confidentiel

Les beaujolais blancs sont une curiosité au milieu de l'océan de rouges que constitue ce vignoble. Ce blanc est issu de l'un des secteurs les plus réputés du Beaujolais, les Pierres dorées. Sa minéralité et sa finale vanillée due au passage en fût en fin d'élaboration l'accordent au mieux avec les poissons et les viandes blanches, ou dès l'apéritif. *Manoir de Carra, Beaujolais blanc, 9,90 € (Le Repaire de Bacchus).*

2 - Pépite

Henry Marionnet est le pape incontesté des vins de Sologne, pour ses cuvées sans soufre issues de « francs de pied », c'est-à-dire de vignes originelles telles qu'elles étaient au temps de François Ier, à Chambord. Produit non loin du château de Chenonceau, ce pur sauvignon blanc, aromatique (fruits blancs) et équilibré est idéal avec des fruits de mer, du poisson ou du fromage de chèvre. Une appellation à découvrir. *Henry Marionnet, Touraine Chenonceaux 2016, 10,95 € (Carrefour).*

3 - Exotique

Ce blanc sec né au nord de Colmar joue la carte de l'exotisme (abricot, raisin de Smyrne, rose, poivre gris). Idéal avec du boudin antillais, un poulet au citron, du gorgonzola ou une tarte à l'abricot. *Château de Riquewihr, Dopff & Irion, Les Sorcières 2015, gewurztraminer, 8,95 € (Auchan).*

4 - Précis

Nez de fleurs blanches et d'agrumes pour ce grand menetou-salon produit non loin de Sancerre. Un blanc sec racé, cristallin et précis, à déguster avec une belle cuisine de la Loire et des fromages régionaux (crottin de Chavignol, sainte-maure, valençay, selles-sur-cher). *Domaine Pellé, Morogues 2016, menetou-salon, 13,34 € au lieu de 14,04 € (Millésimes).*

5 - Méconnu

Roussane, grenache, vermentino, bourboulenc sont les quatre cépages blancs de ce vignoble du Languedoc sur un terroir rude et pierreux de schiste, vendangés manuellement, dans une démarche bio. Partiellement élevé en fût, ce blanc de fruits mûrs (ananas, poire) et de vanille peut se boire ou se garder (six ans). Idéal avec du saumon froid ou des ris de veau. *Château La Liquière, Cistus 2016, Faugères, AB, 12,40 € au lieu de 13,50 € (Comptoir des Vignes).*

6 - Pétillant naturel

C'est une expérience à faire absolument! Issu d'une viticulture bio, composé des cépages sémillon, loin de l'œil et mauzac, cet effervescent de Loire à la fine bulle présente de beaux arômes de poire et de mirabelle. Très désaltérant, il séduira les amoureux de la bulle à prix doux. Avec une terrine de poisson, des coquillages ou une salade de fruits blancs et d'agrumes. *Domaine des Hauts-Baigneux, Spontané 2017, Vin de France, 11,49 € (Monoprix).*

7 - Charmeur

Le Mâconnais offre les vins les plus frais de la Bourgogne. Parfum et charme des fleurs et fruits blancs s'échappent discrètement de



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

Tous droits réservés à l'éditeur

ce chardonnay pur. Une très belle tenue en bouche qui le destine à des plats canailles ou traditionnels telle une blanquette de veau ou de poisson qu'il dynamise. *Cave d'Azé, Baronne de Saint-Jean 2017, Mâcon Villages, 4,99 € (Netto).*

8 - Fumé

Ce blanc bourguignon de la Nièvre reste encore abordable par rapport aux blancs de la Côte de Beaune. Son appellation Pouilly-Fumé, qui lui vaut aussi parfois le surnom de « fumé blanc », traduit parfaitement son terroir de silex, qui confère au sauvignon blanc cette note fumée si caractéristique et appréciée aux côtés des arômes de pêche, de fleur de sureau et de vanille. Il se marie à la perfection avec du saumon fumé ou de l'andouillette. *Domaine Bouchié-Chatellier, La Chatellière 2017, Pouilly-Fumé blanc, 12,45 € (Intermarché).*

9 - Mythique

Beaucoup d'élégance et de fraîcheur pour ce grand vin d'Anjou, voisin de la mythique Coulée de Serrant, à Savennières, visité par Louis XIV en carrosse. Un blanc rare, ciselé, hautement gastronomique (homard, poisson au beurre blanc, coquille Saint-Jacques) et aux notes aromatiques (menthol, noisette, boisé) dues à un terroir de schiste. *Château d'Épiré 2015, 11,40 € au lieu de 14,25 € (Nicolas).*

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742





Date : du 27 aout au 2 septembre 2018
Page de l'article : p.60
Journaliste : C. Abitbol

cuisine | SHOPPING

FOIRES AUX VINS

le bon choix à petit prix

Comme chaque automne, c'est l'occasion de faire de bonnes affaires avec, dans les trois couleurs, quelques très bons crus qui passent sous la barre des 5 euros. Profitez-en ! Par C. Abitbol



VIN DE SOIF

Un vin blanc frais issu du cépage melon (le cépage du grand muscadet). Jeune et vif, il claque sous la langue avec beaucoup de simplicité. Et s'accorde indifféremment avec la charcuterie et les fruits de mer.

Mes lies Melon, Yves et Jérémie Huchet, 4,99 €, Monoprix, du 12 au 27 septembre.

MERLOT CORSÉ

Un millésime arrivé à maturité, prêt à boire, avec ses tanins fondus et son bouquet de griottes et de sous-bois. Sa finale poivrée en fait un accord idéal avec la cuisine au barbecue.

Château Le Manceau, blaye-côtes-de-bordeaux 2012, 3,50 € (par 12), lagrandecave.fr, du 3 au 30 septembre (1 carton acheté, 1 offert).

DOUCEUR DE L'ANJOU

Ce rosé fruité et finement sucré, étonnant dans sa bouteille à facettes, est croquant, acidulé et délicat. Très bien pour accompagner les cochonnailles, les viandes et les poissons grillés au barbecue. Servez-le à 12 °C.

Pure Loire, rosé d'Anjou 2017, 4,99 €, Auchan, du 28 août au 25 septembre.

BLANC MARITIME

Un languedocien plein de charme et de fraîcheur, avec ses notes iodées, de fleurs et pêche blanches, et de noisette. Parfait avec des poissons grillés ou dès l'apéritif pour dynamiser le palais.

B Brégaines, coteaux-du-languedoc blanc, 4,95 €, cavistes Nicolas, du 12 septembre au 16 octobre.

BON VIN DE BISTROT

Excellent millésime pour ce cru aux notes riches en fruits rouges, équilibré, avec de beaux tanins. A boire avec la pièce du boucher ou à garder trois à quatre ans. Une belle cuvée de bar à vin.

Domaine Saint-Antoine, Sablet, côtes-du-rhône-villages 2015, 5 €, Auchan Simply Market, du 21 septembre au 7 octobre.

Les conseils de la rédac'

Impossible de goûter les vins dans les rayons ? On a la solution avec l'appli gratuite *Vivino* (sur iOS et Android). En scannant simplement l'étiquette de la bouteille, on a accès aux commentaires et aux notes du million d'utilisateurs français... pour acheter les yeux fermés !

Servez le vin à bonne température : les blancs entre 6 °C (liquoreux) à 14 °C (secs ou vins jaunes) et 7-8 °C pour les champagnes ; les rosés entre 7 °C (champagne rosé) à 14 °C (clairets) et 9-10 °C pour les rosés légers ; les rouges entre 11 °C (légers et fruités) et 20 °C (vins exceptionnels).

ISTOCK/GETTY IMAGES - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Bimensuel
OJD : 784794





Date : du 1er au 14 septembre 2018
Page de l'article : p.172-173
Journaliste : CORINNE VILDER

Spécial Foire aux vins



Le rouge passe à table

1. *AOC chiroubles,* Domaine David Méziat, 2016.
6,80 €, Franprix.
Les vins du Beaujolais n'ont pas leur pareil pour accompagner les charcuteries et les plats de bistrot. Optez pour celui-ci, aux arômes fruités, avec une finale fondue.

2. *AOC bergerac,* Château Bramefant, 2016.
4,95 €, Carrefour Market.
Pierre Sadoux a travaillé dans les plus grands vignobles avant de revenir sur la propriété familiale. On aime son vin aux arômes de fruits rouges et avec une belle matière enrobée.

3. *AOC bordeaux supérieur,* Château Argadens, 2015.
6,95 €, Auchan.
Pour les amateurs de vins bordelais, un millésime avec de la charpente et du caractère. À retrouver dans un ou deux ans autour d'une pièce de viande.

4. *AOP faugères, bio,* Esprit Nature, 2017.
4,49 €, Lidl.
En provenance du Languedoc-Roussillon, ce vin aux arômes de fruits noirs et d'épices compte parmi les bonnes surprises des foires aux vins. Avec les viandes en sauce, il est parfait.

5. *AOC côtes-du-rhône villages,* Jean-Luc Colombo, Ventalon, 2016.
5,75 €, Casino.
Un vin prêt à boire avec des arômes de petits fruits noirs, type mûres, qui viendra se glisser sur une poêlée de légumes à la provençale ou un poulet rôti.

6. *AOC listrac-médoc,* Château Fourcas Hosten, 2014.
13,90 €, Intermarché.
Le parfait équilibre entre le fruité rond, gourmand croquant, la trame tannique élégante et une finale veloutée. À boire sans attendre ou à ouvrir d'ici deux à trois ans.

7. *AOC côteaux-du-languedoc, bio,* Mas du Novi, Saut de l'Aigue, 2015. 10,25 €, Nicolas.
Voici l'un des fleurons de ce grand terroir aux accents méditerranéens, dont le vignoble est cultivé en agriculture biologique. Un vin complexe à garder pour les belles occasions.

8. *AOC côtes-de-bordeaux,* Marquis de Breuil, 2015.
4,50 €, Le Repaire de Bacchus.
Il a tous les atouts du vin à déguster entre copains ! Une belle robe rubis, des arômes de fruits rouges chaleureux avec une pointe d'épices et une finale tout en souplesse.

9. *AOP minervois,* Mas Centeilles, Patricia Boyer, cuvée Sot-l'y-laisse, 2016.
9,95 €, Magasins U.
Pour la première fois lors d'une foire aux vins, la vigneronne Patricia Boyer présente une cuvée grenache syrah tout en fraîcheur et en finesse, idéale pour les plats mitonnés de l'automne.

10. *AOP bourgueil, bio,* Famille Amirault Grosbois, Les Caillottes, 2017.
7,80 €, Magasins U.
Ce domaine familial se transmet de père en fils depuis près de deux siècles. Un savoir-faire qui se traduit par la qualité de ce vin irrésistiblement bon et soyeux. Une réussite !

11. *AOC médoc cru bourgeois,* Château Lestruelle, 2016.
9,50 €, Carrefour.
Réalisé à partir de cépages merlot et cabernet sauvignon, ce bon bordeaux équilibré sera plaisant en toute occasion. À boire tout de suite ou à mettre de côté un an ou deux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Bimensuel
OJD : 784794

Date : du 1er au 14 septembre 2018
Page de l'article : p.172-173
Journaliste : CORINNE VILDER



Les blancs de l'apéro

12. *AOC crémant d'Alsace,* Wolfberger.
6,95 €, Leclerc.
Élaboré avec le cépage pinot gris, ce vin séduit autant par ses bulles fines que par ses arômes de noisette et d'amande grillées. Il escortera idéalement les feuilletés au fromage et les pains surprises.

13. *AOC bordeaux entre-deux-mers,* Château Rauzan Despagne, Réserve 2017. 7,30 €, Leclerc.
Ce vin compte parmi la sélection des « incroyables » de cette enseigne. Vif, avec des notes d'herbes fraîches, d'agrumes et de fruits blancs, il escortera les toasts au saumon.

14. *AOP clairette de Die, bio,* Cave Monge Granon, cuvée Equinoxe.
8,90 €, Naturalia.
Médaillée d'or lors du dernier Challenge international du vin, cette cuvée offre de jolies saveurs de litchi, de rose et de mirabelle. Parfait pour les accords sucrés salés à l'apéritif et les premières tartes aux pommes de la rentrée.

15. *AOC champagne,* Demilly de Baere, Blanc de noirs.
17,95 €, Hyper U.
On pense déjà aux fêtes de fin d'année avec ce champagne brut tout en finesse. Idéal à l'apéritif, il peut également être servi sur des coquillages ou des volailles.

16. *AOP côtes-de-provence,* Château des Bormettes, cuvée Hélène, 2016.
8,49 €, Monoprix.
Côté vins blancs, n'oubliez pas la Provence ! Cette excellente cuvée à base de cépage rolle fera merveille sur des samoussas au curry et des rillettes de maquereau.

17. *AOP côtes-du-roussillon,* Saint-Roch Vieilles Vignes, 2017.
4,90 €, Casino Supermarché.
Frais, fruité, minéral, rond : on aime ce vin à la robe jaune pâle et aux arômes d'agrumes qui se glissera sur une petite friture. Un rapport qualité-prix vraiment top !

18. *AOP savoie abymes,* Domaine Philippe et Sylvain Ravier, 2017.
6,55 €, Intermarché.
Il faut découvrir le cépage jacquère typique de ce terroir. Un vin de Savoie frais et floral avec des arômes de fruits exotiques pour la garantie d'un apéro réussi ! À boire dans l'année.

19. *AOC menetou-salon,* Antoine de la Farge, cuvée Première Lune, 2017.
9,50 €, Magasins U.
Réservez ce vin pour les grandes occasions et ne le servez pas trop froid pour bien apprécier sa belle pureté, son équilibre et sa finale presque croquante.

20. *AOC muscadet,* Le Vent d'Ouest des Bêtes Curieuses, 2017.
4,50 €, Auchan.
Les vins « nature » ont le vent en poupe. Ne manquez pas cet excellent muscadet, vinifié par deux vignerons de Loire qui font des vins faciles à boire. La classe à petit prix.

21. *AOC champagne,* Xavier Loriot, cuvée Collision.
17,99 €, Lidl.
D'un excellent rapport qualité-prix, ce champagne brut 100 % pinot meunier séduit par sa palette aromatique bien fruitée. Il sera idéal à l'apéro ou sur des fruits d'automne.

22. *AOP saint-chinian,* Caractère Unique, 2016.
3,99 €, Auchan.
Sur ce terroir du Languedoc où l'on trouve 99 % de vins rouges, cette pépite séduit par ses arômes de fruits blancs et sa belle rondeur. Le vin parfait pour des coquillages.

CORINNE VILDER

L'AGENDA DE LA FOIRE AUX VINS

Auchan: du 25 septembre au 9 octobre.
Auchan supermarché: du 21 septembre au 7 octobre.
Biocoop: à partir du 4 septembre et jusqu'à épuisement des stocks.
Carrefour: du 12 au 24 septembre.
Carrefour Market: du 21 au 30 septembre.
Franprix: du 19 au 30 septembre.
Géant Casino: du 4 au 16 septembre.
Casino Supermarché: du 31 août au 16 septembre.
Casino proximité (Petit Casino, Spar, Vival, Sherpa): du 10 au 23 septembre.
Intermarché: du 11 au 30 septembre.
Leader Price: du 4 au 16 septembre.
Leclerc: du 2 au 13 octobre.
Lidl : à partir du 5 septembre et jusqu'à épuisement des stocks.
Magasins U et Hyper U : du 25 septembre au 6 octobre.
Monoprix: du 12 au 27 septembre.
Naturalia: du 12 au 30 septembre.
Netto: du 4 au 16 septembre.
Nicolas: du 12 septembre au 16 octobre.
Le Repaire de Bacchus: du 6 septembre au 16 octobre.

© L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ; SERVICE DE PRESSE ; ISTOCK/GETTY IMAGES.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Foires aux Vins, Automne 2018 – RDV incontournable des amateurs du vin…



Top chrono pour les Foire aux vins automne 2018

Les Foires aux Vins d'automne 2018 affichent la couleur, cette année on passe au « vert », c'est le bio qui est à l'honneur !

Les vins bios représentent chaque année une part de plus en plus impotente dans la sélection de chaque enseigne.

Les Foires aux vins d'automnes sont toujours attendus avec beaucoup d'impatience par tous les amateurs de vins.

Au mois de septembre et d'octobre c'est la fête des vins dans tous les enseignes confondues petites et grandes, chez les cavistes et maintenant depuis quelques années sur internet également.

Un mot d'histoire s'impose…

Tous droits réservés à l'éditeur

Tout a commence il y a 45 ans déjà, la toute première fût lancée en 1973 chez E.Leclerc en Bretagne , et depuis, son engouement ne cesse d'augmenter d'année en année, les clients sont toujours là, sans exception à la chasse des bonnes affaires, des idées pour remplir sa cave ou tout simplement pour trouver quelques flacons pour une bonne occasion.

Chaque année c'est le même rituel, toute la presse s'y met en proposant les pages « spécial foires aux vins ». Les clients le dévorent, examinent tout à la loupe, comparent enseigne par enseigne, sans oublier les catalogues « Foire aux Vins » distribués dans les boites aux lettres.

A ce panel déjà très large, il faut ajouter les sites spécialisés de ventes de vins en ligne qui sont de plus en plus nombreux en proposant aussi les gammes « spécial foire aux vins » et ça fonction mieux en mieux. Faire des bonnes affaires en un seul clic, sans sortir de chez soi, c'est pratique et ça permet en plus de comparer les prix d'un coup d'œil.

Préparez vos Foires aux Vins en douceur sans précipitation…

Voici la liste des Foires aux Vins d'Automne 2018 classées par date et par enseigne avec la proposition de quelques cuvées que j'ai choisi pour vous dans la sélection de chaque enseigne :

Biocoop

A partir du 4 septembre

L'enseigne 100% Bio propose 61 références pour sa FAV 2018, 80% de vins sont des nouvelles références.

Biocoop favorise l'accessibilité du bio à tous en proposant 75% de sa sélection à un PVC inferieur à 10 euros.

Arridu Grillo 100% 2016, blanc Coop Valdibella – Sicilia DOC, (Italie) PVC 6,50 euros

Ch de Malavieille 2015 Terrasse du Larzac, Languedoc PVC 8,30 euros

Le Malbec de Grenet 2016 Domaine S et C Vignerons, Bordeaux PVC 6,95 euros

Lavinia

Du 17 septembre au 15 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Pour cette nouvelle édition de la « Vraie Foire aux Vins » Virginie Morvan, responsable d'achat a choisi des vins par « leur forte personnalité et leur authenticité » avec quelques cuvées exclusives élaborées par les vignerons seulement pour l'enseigne.

Au totale 249 vins, champagnes et spiritueux sont proposés dont 40 nouveautés sans oublier 51 vins Bio ou en Biodynamie.

Zerodibado 2016 Blanc Bio Cantina Marco Merli, Ombrie (Italie) PVC 17,85 euros

Grand Cras 2016, Morgon, Mee Godard PVC 17,50

Honoro Vera 2015, Bodegas Ateca, Calatayud – Aragon (Espagne) PVC 8,50 euros

Le Repaire du Bacchus

Du 6 septembre au 4 octobre

L'enseigne propose 110 vins et spiritueux choisi avec beaucoup de soins par Paolo Bouca Nova, le directeur des achats, la gamme qui surprendra par sa qualité et son rapport qualité/prix très souvent surprenant.

Fitapreta 2017 Blanc, Alentejo (Portugal) PVC 9,90 euros

Ch Salitis Cabardes 2017 Bio Languedoc PVC 9,75 euros

Syrah d'Ogier, Rhône 2016 Domaine Stéphane Ogier, Rhône PVC 9,50 euros

Leader Price

Du 4 au 16 septembre

Dans ses 800 magasins l'enseigne propose 103 références dénichées pour son meilleur rapport qualité/prix.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour la deuxième année consécutive, Gaëtan Bouvier, le meilleur sommelier de France 2016 a mis ses compétences au service de l'enseigne, a choisi d'accompagner Leader Price dans la sélection de sa gamme de vins avec attention et goût.

Saint Veran 2017 Blanc Louis Dailly Fondateur, Bourgogne PVC 8,90 euros

Cotes du Rhône 2017 Rouge Bio, Domaine des Tavans PVC 6,50 euros

Adobe Cabernet Sauvignon 2014 Rouge Bio (Chili) PVC 6,50 euros

Netto

Du 4 au 16 septembre

L'enseigne propose un choix de 140 références accessibles à tous et pour tous les goûts, avec une sélection de vins étrangers, vins biologiques et aussi des grands vins.

Mâcon Village 2017 Blanc Baronne de Saint Jean, Bourgogne PVC 4,99 euros

Ch Cafol 2015 Bio Castillon Côtes de Bordeaux PVC 4,49 euros

Vina Eguia Tempranillo 2016 Rouge, Rioja (Espagne) PVC 4,79 euros

Franprix

Du 19 au 30 septembre

Cette année l'enseigne met la barre haute pour sa Foire aux Vins d'automne en sélectionnant 78 vins (parmi 1200 dégustés) dont 41 en biodynamie dans un éventail de prix de 3,65 à 35,30 euros.

Viré-Clessé 2017 Blanc Domaine de l'Epinet, Bourgogne PVC 10,95 euros

Coteaux de l'Ardèche 2016 Rouge Bio Domaine Montgolfière PVC 9,95 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Contos da Terra 2016 Rouge Quinta do Pôpa, Duro DOC (Portugal) PVC 6,50 euros

Intermarché

Du 11 au 30 septembre

Dans les 1700 points de vente l'enseigne propose 965 références triées sur le volet parmi plus que 2000 vins dégustés par ses trois experts. Le choix très large et éclectique avec 17 millésimes proposés à la vente de 2,20 à 750 euros.

Mâcon Village 2017 Blanc Domaine des Tourterelles, Bourgogne PVC 6,15 euros

Ch Simard 2010 Saint-Emilion GC, famille Vauthier PVC 17,90

Massal 1945 by Clos de Luz Bio, Carmenère 2016 (Chili) PVC 14,50

Lidl

A partir du 5 septembre

Dans l'ensemble de ses 1500 magasins à travers tout l'hexagone, l'enseigne propose un assortiment de 146 références de vins et champagnes.

La sélection 2018 constitue une offre axée sur la diversité, la modernité et l'accessibilité avec l'ensemble de l'offre compris entre 2,29 à 18,99 euros.

Riesling GC Wineck-Schlossberg 2016 Blanc Weiber, Alsace PVC 8,79 euros

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2016 Rouge Dom Saint-Antoine des Echards, Bourgogne PVC 8,49

Faugeres Esprit Nature 2017 Rouge Bio, Languedoc PVC 4,49

Casino Géant

Du 4 au 16 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Casino supermarchés

Du 31 août au 16 septembre

Casino enseignes de proximité

Du 10 au 23 septembre

Les enseignes Casino proposent dans l'ensemble de ses magasins 857 vins dont 96 vins biologiques dans un choix très large sur 10 millésimes de 2006 à 2017 avec les prix allant de 1,45 à 620 euros.

L'édition de la Foire aux Vins 2018 est articulée autour de deux thématiques : les vins biologiques et les vins issus du bassin méditerranéen.

Saint Aubin En Vesvau 2014 Blanc Ch de Santenay, Bourgogne PVC 16,50 euros

Lirac 2017 Rouge Biodynamie Domaine des Carabiniers, Rhône PVC 9,95 euros

Les Bretèches 2015 Rouge Ch Kefraya (Liban) PVC 9,95

Carrefour Hyper

Du 12 au 22 septembre

Carrefour Market

Du 28 septembre au 14 octobre

Carrefour Contact

Du 21 au 30 septembre

Carrefour avec ses 230 hypermarché, 1000 Carrefour Market et 650 Carrefour Contact propose au total 1650 références dans l'ensemble des ses enseignes, toutes minutieusement choisit par les experts de la marque, tout déclinés en plusieurs catalogues régionaux.

Parmi les références proposées 110 « pépites » ont été soigneusement sélectionnées par Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sur l'ensemble de la gamme les clients trouveront environ 10% de vins biologiques et biodynamiques.

Chablis 2017 Pierre de Prehy, Blanc Bourgogne PVC 11,95 euros

Domaine Tour de Penedesses « Les Crêtes » Rouge Bio Languedoc PVC 6,95 euros

Marques de Caceres 2016 Rouge Bio Rioja (Espagne) PVC 4,95 euros

Monoprix

Du 12 au 26 septembre

Pendant 15 jours l'enseigne installée au cœur des villes propose 306 références diverses et variées dans un esprit caviste très exigent. La sélection destinée à répondre aux multiples attentes de ses consommateurs.

Pour les clients disposant de la carte de fidélité l'enseigne propose tous les jours une sélection de bouteilles « 2 + 1 gratuite » .

Cette année 20% de l'offre est certifié en Bio et Biodynamie.

Les clients auront la possibilité de voyager à travers le monde avec un choix très conséquent de vins de tous les continents, des belles cuvées découverte venus d'Allemagne, du Portugal, d'Afrique du Sus, d'Uruguay, des Etats-Unis, du Chili, d'Australie, et d'Argentine vont compléter la sélection.

Nicolas

Du 12 septembre au 16 octobre

L'enseigne a choisi 81 références pour ce rendez-vous incontournable de tous les passionnés du vin.

La sélection très rigoureuse est composée de 50 vins rouges, 28 blancs et 3 cuvées rosés.

Les clients trouverons 53% des nouveautés avec au total de 55% des vins de moins de 10 euros.

Riesling GC Brand 2014 Blanc, Alsace PVC 11,80 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Ch Puisseguin la Rigoderie 2015 Bio Puisseguin St-Emilion, Bordeaux PVC 9,20

Saut de l'Aigue Mas du Novi 2015 Rouge, Coteaux du Languedoc PVC 10,25 euros

Auchan

Du 26 septembre au 10 octobre

L'équipe de 5 acheteurs de l'enseigne, comme chaque année, a fait une sélection rigoureuse et éclectique afin de satisfaire les goûts de tous ses clients.

259 produits nationaux dont 62 grands crus dans l'ensemble des hypermarchés, ainsi qu'environ 600 produits régionaux adaptés à chaque zone géographique complètent les divers catalogues dans chaque région.

E.Leclerc

Du 2 au 13 octobre

Comme chaque année l'enseigne propose une sélection nationale composée pour sa Foire aux Vins 2018 de 248 références dont 51 « Incroyables » choisi parmi 1200 vins dégustés par les experts de l'enseigne en collaboration avec Andreas Larsson (meilleur sommelier du monde 2007).

L'enseigne a également misé sur « Bio » en proposant 11 références dans sa sélection nationale.

Dans 652 Centres E.Leclerc les gammes régionales sont largement mises en avant avec des sélections très personnalisées des vins enseigne par enseigne.

Bourgogne Chardonnay Les Grandes Gouttes 2016, Marc Rougeot-Dupin PVC 8,10

Cotes du Rhône Village Visan 2017 Rouge Bio Romain Duvernay PVC 5,45 euros

Rosso di Montalcino « Campo ai Sassi » 2016 Frescobaldi, (Italie) PVC 14,95 euros

Le Petit Ballon

Du 4 au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Ballon, l'acteur des « vins sans baratin » propose une sélection de 200 vins choisi avec beaucoup de soins parmi 1000 dégustés par Jean-Michel Deluc, maître sommelier de l'enseigne.

Equinoxe 2013 Rouge Bio Dom de Lauzières , les Beaux de Provence PVC 10,43

Ch Kamnik Winemaker's Selection 2016 Rouge, Skople (Macedonia) PVC 12,72

Domaine Les Lys Duché 2015 Rouge, Duché d'Uzès, Rhône PVC 7,12 euros

Cdiscount

A partir du 6 septembre

Plus de 500 références seront proposées à tous les amateurs de vins par le premier caviste en ligne de France.

Dans la gamme les clients trouveront une offre très large de vins du monde et de véritables pépites du vignoble français à des prix imbattables.

Spécialiste du vin en ligne propose 7000 références dans sa gamme permanente.

Pur Cab by Clinet 2015 Rouge, Bordeaux PVC 9,99 euros

Dom du Clos de Sixte 2015 Lirac Rouge Bio, Alain Jaume, Rhône PVC 10,99 euros

The Stump Jump 2016 d'Arenberg Blanc, Mc Laren Vale, (Australie) PVC 8,99 euros

Vente-privée

De 4 septembre

Après les deux éditions précédentes marquées par un grand succès, le site de vente en ligne se lance dans l'aventure pour sa 3 ème Foire aux Vins. L'enseigne poursuit sa démarche de qualité en plaçant au cœur de sa nouvelle sélection le « savoir-vivre » en mettant en avant de vignerons talentueux et engagés dans cette démarche.

Tous droits réservés à l'éditeur

Au total 170 références soigneusement sélectionnées sont proposées à la vente, dont 50% des vins à moins de 10 euros.

Les amateur de vins issus de la viticulture bio et biodynamique trouveront une vingtaine de références diverses et variées.

Expédition en 72 h

Saint-Romain 2016 Blanc Domaine Alain Gras, Bourgogne PVC 19 euros

Le Colombier 2016 Rouge Bio Grignan-les-Adhémar, Rhône PVC 6,50 euros

Nebbiolo d'Alba 2016 Batasiolo, Piémont (Italie) PVC 10 euros

Millésimes

Du 5 au 28 septembre

L'équipe des sommeliers de Millésimes pour sa Foire aux Vins de septembre propose une sélection pertinente, riche en découverte et prestigieuse avec de Grands Crus Classés de Bordeaux, Grands Bourgognes, Champagnes et spiritueux.

Plus de 140 références en stock dans un très large éventail de prix allant de 5,76 à 256,50 euros.

Dans la sélection, les amateurs trouveront aussi 9 références de vins Bio.

Livraison en 24 h

ouilly Fuissé « Sue la Roche » 2016 Blanc Dom Saumaize, Bourgogne PVC 18,14

L'Ecuyer de Couronneau 2016 Bio Bordeaux Supérieur Famille Piat PVC 6,63 euros

Ventoux 2016 Biodynalie Dom Dambrun , Patrick Chène, Rhône PVC 19,87 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



La fin des vendanges

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier



Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN

25e hors-série

Cuisine et Vins DE FRANCE

Septembre - Octobre 2018 - 4,90 €
www.cuisineetvinsdefrance.com

LES VINS D'AILLEURS
Portugal, Espagne, Tasmanie

DEMAIN LE VIN
Que boirons-nous dans le futur ?

Nos 220 coups de cœur

Région par région, une sélection exclusive des vins qu'il vous faut

CHATEAU HAUT-BRION
Dans les cuisines du Grand Cru Classé

DANS LES VIGNES
Biodynamie, permaculture, agroforesterie... la nature respectée

Les foires aux vins

Les meilleurs rapports prix-plaisir par enseignes, cavistes et sur Internet

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Les foires aux vins

PAR **CATHERINE GERBOD, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN,** PHOTOS **GRÉGOIRE KALT**

Depuis presque trente ans, les mois de septembre et octobre sont ceux du vin. Les foires aux vins brassent toutes les régions françaises et parfois étrangères, nous permettent d'entretenir une cave, d'en créer une, ou tout simplement de se régaler de crus choisis par les acheteurs des enseignes cavistes ou sur site internet. Après plus de 1500 vins dégustés, voici les meilleures bouteilles à se procurer...

calendrier des foires aux vins

Auchan et Simply Market Hypermarchés et drives, auchanDirect.fr
du 25 septembre au 9 octobre
Auchan supermarchés Simply Market du 21 septembre au 7 octobre
Biocoop à partir du 4 septembre
Carrefour Contact du 21 septembre au 30 septembre
Carrefour Hypermarché du 12 au 24 septembre
Carrefour Market du 28 septembre au 14 octobre
Casino Supermarchés du 31 août au 16 septembre
E. Leclerc du 2 au 13 octobre
(dans les centres E. Leclerc et sur macave.leclerc.com)
Franprix du 19 au 30 septembre 2018
Géant Casino du 4 au 16 septembre
Intermarché du 11 au 30 septembre
Leader Price du 4 au 16 septembre
Lidl à partir du 5 septembre
Magasins U du 25 septembre au 6 octobre
Monoprix du 12 au 27 septembre
Netto à partir du 4 septembre

cavistes

La cave des Galeries Lafayette du 7 au 30 septembre
La cave de la Grande Épicerie de Paris (rue de Sèvres, 75006 Paris) du 5 au 30 septembre
Le Repaire de Bacchus du 6 septembre au 4 octobre 2018
Lavinia du 17 septembre au 15 octobre
Nicolas du 12 septembre au 16 octobre

sites internet

Wineandco du 30 août au 7 octobre
La Vinothèque de Bordeaux du 30 août au 2 octobre
Le Petit Ballon du 4 au 30 septembre
Vente-privée à partir du 4 septembre
Millésime du 5 au 28 septembre
Idealwine du 6 au 25 septembre
Châteaunet du 7 au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Casino supermarchés : du 31 août au 16 septembre
Géant Casino : du 31 août au 16 septembre
Leader Price : du 4 au 16 septembre

Casino supermarchés — LEADER PRICE

CASINO

● Beaujolais Villages
Grange Masson 2017, 4,50 €
Un petit vin charmeur, tout en légèreté pour accompagner un dîner entre amis.
À déguster avec un brie de Meaux.

● Bordeaux Supérieur
Château Cateau Lagrange 2016 - 4,90 €
La vinification est réalisée sans sulfites. Le nez s'ouvre sur de petits fruits noirs. L'attaque est puissante et aboutit sur une bouche gourmande.
Sur des viandes rouges comme un rôti de bœuf ou une tourte à la viande.

● Blaye Côtes de Bordeaux
Château les Clottiers 2015 - 4,95 €
Un vin sans prétention, souple et équilibré. Touche minérale enveloppée par des tanins fondus.
Avec des brochettes de poulet.

● Côtes du Rhône Villages
Jean Luc Colombo 2016 - 5,75 €
Un nez épicé aux notes de framboises. Grenache, syrah et mourvèdre apportent du soleil et de la fraîcheur à ce vin.
Il s'allie très bien avec des tomates farcies.

○ Cheverny
Domaine Maison 2017 - 5,95 €
La robe est étincelante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, la rondeur est très agréable.
À servir avec des entrées à base de saumon fumé.

● Corbières
Château Aiguilloux 2015 - 6 €
Attaque puissante qui s'accompagne d'une note de cerise. Équilibre entre la fraîcheur et le côté velouté du vin. Finale intéressante.
Sur une cuisine exotique, comme un poulet sauté aux cacahuètes.

● Bourgueil
Biorigin 2017 - 6,75 €
Les arômes de fruits rouges sont persistants du début à la fin avec une touche poivrée qui accompagne la finale.
Il se déguste bien maintenant sur des viandes blanches, mais peut aussi se garder en cave quelques années.

○ Mâcon Villages
Domaine Sallet 2016 - 7,50 €
Fraîcheur et vivacité caractérisent ce 100 % chardonnay. L'équilibre entre les fleurs blanches et la pointe d'acidité est maîtrisé. Idéal avec des fromages de la région ou même des fruits de mer.

● Bourgogne Côtes d'Auxerre
Domaine de Lavallée 2015 - 9,50 €
Ce vin est caractérisé par une complexité aromatique alliant des fruits rouges et noirs, de la réglisse et une subtile minéralité.
Un vin gouleyant et agréable qui s'accorderait merveilleusement avec un magret de canard.

● Bourgogne Hautes Côtes de Nuit
Domaine Marey 2016 - 10,50 €
Un vin pour régaler les amateurs de bourgogne. Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges. Souplesse et légèreté en bouche. Les petits tanins sont charmeurs.
C'est un vin prêt à boire avec des viandes rouges grillées.



♥ ● Lirac
Domaine des Carabiniers 2017 - 9,95 €
Coup de cœur pour ce vin en biodynamie. Puissant et généreux, c'est un vin qui sent la garrigue. Il a du corps, les tanins sont fondus et la petite touche épicée vient parfaire la bouche soyeuse.
À marier avec une planche de charcuterie ou des cuisines épicées.

LEADER PRICE

● Bordeaux
Constance du Château Jourdan 2017 - 5,50 €
Le nez évoque la cerise et le cassis très mûrs. En bouche, le vin surprend par son attaque plutôt rustique qui évolue en rondeur agréable et aux tanins ciselés.
Un bordeaux à accorder avec un petit fromage de chèvre.

● Brouilly
Collin Bourisset 2017 - 5,75 €
Brouilly expressif qui se déguste comme une gourmandise. La finale s'accompagne d'une petite note mentholée qui apporte sa touche de fraîcheur.
À servir sur une tarte à la tomate par exemple.

● Vinsobres
Cœur de vigne 2015 - 6,30 €
Un vin structuré et aromatique pour faire plaisir ou se faire plaisir.
Apte au vieillissement, il s'accorde avec une daube mijotée à la sauge.

● Graves
Château du Coureau 2015 - 7,90 €
Le nez se révèle sur des épices, c'est très solaire. La bouche ample et soyeuse dévoile des fruits rouges bien mûrs.
Ce vin des graves s'imagine très bien sur un filet de bœuf sauce au poivre.



♥ ● Cahors
Clos Triguedina Baldès, *Malbec du Clos* 2015 - 5,90 €
Un cahors séduisant à la souplesse étonnante. Les arômes de fruits compotés viennent titiller le palais et persistent grâce à une finale ambitieuse.
Il est joli à boire maintenant, mais sera encore plus beau dans trois ans avec du gibier.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Lidl : à partir du 5 septembre

Netto : à partir du 4 septembre

LIDL

○ Touraine Sauvignon
Les Caves Gilles Gobin 2017 - 3,99 €
La robe jaune pâle est accompagnée d'arômes d'herbe fraîchement coupée.
En bouche, bel équilibre entre l'acidité et la fraîcheur qui se mariera parfaitement avec des fromages de chèvre ou des fruits de mer.

● Bordeaux Supérieur
Terres authentiques 2017 - 4,99 €
Le nez s'exprime sur des fruits noirs qui rappellent la mûre. Un petit vin facile à boire, mais qui reste bien fait et en plus sans sulfites ajoutés.
À boire avec une planche de charcuterie ou de fromage.

● Cabardès
Lorgeril Réserve Les Pierres 2016 - 5,79 €
L'appellation cabardès, au nord-ouest de Carcassonne, constitue la partie la plus occidentale du Languedoc. Cet assemblage de merlot, syrah, cabernet sauvignon et grenache, est harmonieux, avec des arômes d'épices, cacao et une finale mentholée.
Un bel équilibre sur des petites notes boisées qui relèveront une pintade aux petits légumes.

● Juliénas
Collin Bourisset 2016 - 5,99 €
Issu de la région du Beaujolais, ce vin séduit par ses notes épicées et ses petits tanins en légèreté.
Une gourmandise à accompagner de boulettes de viande par exemple.

● Hautes Côtes de Beaune
Domaine Saint-Antoine des Échards, 2016 - 8,49 €
Le nez est assez typé, beaucoup de fruits. Doté d'une belle rondeur en bouche, ce 100 % pinot noir évoque la réglisse et les épices. Corsé et généreux avec une texture soyeuse.
Pour des accords classiques sur un filet mignon de porc ou un rôti de veau.

● Saint-Émilion Grand Cru
Château Teyssier 2015 - 16,99 €
Un vin à la robe d'une profonde intensité. On retrouve en bouche les arômes du nez : cassis, minéralité, épices.
Les volumes sont intéressants et le vin reste en bouche. Sur un parmentier de canard.



♥ ● Faugères
Esprit Nature 2017 - 4,49 €
La robe grenat foncé cache un vin juteux et éclatant de fruits noirs. La bouche évolue sur des notes de poivre et de thym.
Quelques années en cave ne manqueront pas d'adoucir ses tanins et ses arômes.

NETTO



♥ ● Bourgogne
Collin Bourisset 2017 - 4,99 €
Un vin fruité et expressif aux notes de fruits noirs. Gouleyant, fruité et long en bouche.
À servir légèrement frais sur des viandes rôties ou des fromages à pâte dure.

○ Alsace Riesling
Rebstein 2016 - 3,39 €
Parfum délicat aux arômes floraux. La bouche s'ouvre sur quelques sucres résiduels qui apportent de la délicatesse.
La minéralité dessine un vin structuré à déguster sur des poissons ou des crustacés.

● Blaye Côtes de Bordeaux
Château du Vieux Puit, *Cuvée Croizet*, 2014 - 4,49 €
Les fruits noirs et rouges qui constituent le nez apportent la gourmandise. Le palais s'accompagne d'une matière ample et dense aux tanins serrés.
Touche florale en finale qui se marierait bien avec des pois cassés.

● Gigondas
Les Sources de Montmirail 2015 - 9,99 €
Vin rouge au style pur et généreux. Bouquet de violette et de fruits rouges. La bouche est charnue avec des tanins fondus.
Longue persistance aromatique avec une finale épicée et harmonieuse. Avec un bœuf bourguignon.

● Givry
Fabrice Masse 2016 - 11,89 €
Fabrice Masse prouve une nouvelle fois qu'il est au rendez-vous avec un vin d'une structure ample et souple.
Les petits fruits rouges et la note boisée iront merveilleusement avec un risotto aux morilles.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN

Hypermarchés et drives, auchandirect.fr : 25 septembre au 9 octobre

Simply Market : 21 septembre au 7 octobre

AUCHAN et SIMPLY MARKET

○ Saint-Chinian
***Caractère Unique* 2016 - 3,99 €**
Ça existe les saint-chinian blancs ? La preuve ! Mais avec seulement 1 % de l'appellation c'est une exception.
Celui-ci déploie un style gourmand et gras avec des notes de fruits blancs rappelant la pêche et une pointe mentholée et épicée tonique.

● Bergerac
Château La Colline, 2016 - 4,25 €
Le Sud-Ouest est souvent le parent pauvre des foires aux vins toutes concentrées sur le Bordelais voisin. D'où l'excellente surprise de trouver ce vin bio gourmand, fruité, juteux, fin et digeste et d'un prix doux.

● Côtes de Bordeaux
***L'insoupçonnée* 2017 - 4,50 €**
Déjà présente l'an dernier, cette cuvée est de retour. Entre l'appellation peu fréquente, la forme de la bouteille non bordelaise et son mode de vinification à la beaujolaise, il a ce côté fruité et digeste des vins faciles à boire synonymes de convivialité.

○ Muscadet
Les Bêtes Curieuses, *Le vent d'ouest* 2017 - 4,50 €
On aime sa pointe de gras qui flatte les papilles avant de les vivifier par sa fraîcheur et sa simplicité.
Il est d'usage de réserver le muscadet aux fruits de mer, mais aussi aux rillettes de saumon de l'apéritif ou es poireaux mimosa.

● Côtes du Rhône Villages
Domaine Rose Dieu, Sainte-Cécile Vieilles Vignes 2017 - 5,60 €
Grenache, syrah et mourvèdre : le trio est très complémentaire en bouteille ! Le vin est rond, suave, généreux, mais sans lourdeur.
Il est facile à ouvrir sur les plats du quotidien : tarte à la tomate, hachis parmentier ou pâtes bolognaises.

● Languedoc Terrasses du Larzac
Symphonie des 3 grains, 2016 - 5,75 €
Dans ce vin on ne retrouve pas la profondeur de fruit des grands vins de cette appellation montante du Languedoc, mais bien la fine fraîcheur caractéristique. Sympathique. Il est labellisé bio et affiche un prix doux.

○ Italie, Soave
Tenuta Corte Giaccobe, 2017 - 6,90 €
On pense plus facilement aux rouges italiens qu'aux blancs... d'où l'intérêt de ce vin originaire de la région de Venise. Il est gourmand et frais.
On l'ouvre sur l'apéritif et de la cuisine méditerranéenne comme une salade de poulpe ou des pâtes à la poutargue.

○ Montravel
Domaine de Gouyat, Le Pigeonnier, 2017 - 6,90 €
Cette appellation du Bergeracois a longtemps été réputée pour ses blancs, même si aujourd'hui elle fait aussi des rouges. Blanc complexe, de gastronomie, qui se sert à table plutôt qu'à l'apéritif.
Il a du gras et de la finesse, avec des notes exotiques et une pointe grillée.

● Graves
Château de Portets 2015 - 7,95 €
On y trouve le style structuré et fin de cette appellation qui porte le nom de son type de sol. Entre fruits rouges élégants et notes boisées fines, il a de la mâche et de la structure.
Il peut s'ouvrir dès maintenant sur une poêlée de cèpes ou des saltimbocca.

● Bourgueil
Bertrand et Vincent Marchesseau, *Lubrifiant social* 2017 - 7,99 €
Un drôle de nom pas très poétique pour ce vin bio, mais il a bien le caractère convivial qu'il met en avant. Il offre un fruit généreux venu d'un raisin mûr. Il a ce qu'il faut de tonicité pour se montrer croquant et désaltérant.
À table il remplira son contrat pour animer les conversations et contribuer à la bonne humeur autour de bonnes charcuteries ou de plats mijotés.

● Médoc
Château Maison Blanche 2015 - 8,90 €
Rapport qualité-prix très plaisant. Rondeur typique de ce millésime synonyme de vin plaisir, style moderne, qui joue la carte de la buvabilité immédiate et de la convivialité pour toutes les occasions : le rôti de bœuf comme le steak haché, le hachis parmentier comme le chili con carne (pas trop épicé).

● Côtes de Bourg
Château la Cottière , *Atmosphère* 2017 - 8,95 €
L'un des rares 2017 de la sélection. Il s'affiche sans sulfites ajoutés. C'est un vin très gourmand avec une finale croquante et une pointe rustique qui lui va bien.
Sa fine acidité lui permet d'accompagner aussi bien des viandes que des plats végétariens comme un risotto d'épeautre aux légumes.

○ Alsace-Gewurztraminer
Château de Riquewihr, *Les Sorcières* 2015 - 8,95 €
La volupté des notes de litchis et florales du cépage, mais sans excès, ponctuée par une touche poivrée.
Sur des mets asiatiques comme des crevettes au gingembre ou encore sur un plat au lait de coco, sur un munster au cumin.

● Côte Châlonnaise
Château de Cary Potet, 2016 - 9,90 €
L'expression fruitée, florale et gourmande du pinot noir est au rendez-vousavec de l'ampleur et de la persistance. En prime, un prix fort raisonnable à l'heure où les bourgognes deviennent inaccessibles.
Une bouteille à boire maintenant et d'ici deux ou trois ans, sur un pâté en croûte ou un filet mignon au bacon.

○ Bordeaux
Clos des Lunes, *Lune d'Argent* 2016 - 9,90 €
Simple bordeaux originaire d'un grand terroir, celui du Sauternais, il affiche ampleur, gourmandise et fraîcheur, très séduisant.
Il accompagne un poisson à la plancha ou un poulet au citron confit.

● Haut-Médoc
Château Belle-Vue 2016 -14,50 €
Ce Cru Bourgeois nous séduit avec une régularité métronomique. Il répond présent sur tous les fronts : expression du fruit, tanins souples, densité, fraîcheur, élégance, persistance et prix abordable.
Il fait la part belle au cabernet sauvignon.

● Pessac-Léognan
Château d'Eck 2015 - 15,90 €
Grâce au millésime ensoleillé, ce vin joue l'opulence : un nez de fruits mûr, de confiture de cerises et une pointe fumée. L'opulence se retrouve en bouche, mais accompagnée d'une réelle finesse.
Il faut une belle tranche de faux-filet pour lui donner le change.

● Saint-Émilion Grand Cru Classé
Château de Pressac 2016 - 27,50 €
Il affiche la rondeur gourmande et les tanins suaves dignes de son rang. L'élevage est présent sans excès, apportant une fine structure très élégante.
Une valeur sûre pour les grandes occasions, à boire ou à garder.

● Saint-Estèphe
Château Haut-Marbuzet 2016 - 39,90 €
C'est la bouteille qui casse la tirelire mais sans risque de se tromper. Le millésime est particulièrement réussi. Le vin est d'une finesse et d'une persistance exemplaire.
Un modèle d'équilibre prêt à boire et armé pour la garde.



♥ ● Morey-Saint-Denis
Domaine Bryczek, Clos Solon 2016 - 23,40 €
Une appellation méconnue située pourtant entre deux autres prestigieuses, gevrey-chambertin et chambolle-musigny.
Une bonne raison pour découvrir cette bouteille qui dévoile une intensité soutenue et une finale minérale.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Franprix : du 19 au 30 septembre 2018

franprix

FRANPRIX

Gaillac
Domaine de la Chanade, *La Griffe* 2014 - 4,50 €

Il a du caractère venu de son terroir et d'une alliance de duras, cépage typique de Gaillac, et de syrah, cépage rhodanien, mais implanté là depuis des lustres.
Pour un prix doux, il a ce qu'il faut de corpulence et d'arômes pour faire le job du vin convivial par excellence.

Côtes-du-Rhône
E. Guigal 2016 - 5,50 € (37,5 cl)

L'enseigne développe des petits formats avec des vins qualitatifs permettant de se faire plaisir en petit comité sans ouvrir une grande bouteille. Signé d'une célèbre maison, celui-ci est tendre et aromatique, mais sans lourdeur.
Pour un wok de poulet aux légumes ou des raviolis au gorgonzola et noix.

Bordeaux
Château La Freynelle 2016 - 5,95 €

C'est un « p'tit bordeaux » qui ne cherche pas à avoir l'air d'autre chose. On aime cette franchise. Il a du volume, de l'éclat, des tanins fondus et de la personnalité.
On l'apporte chez les copains ou on l'ouvre sur les grillades, le hachis parmentier et les tomates farcies. Il affiche le label Haute Valeur Environnementale.

Castillon-Côtes de Bordeaux
Château La vergne 2015 - 6,20 €

Ce coin du Bordelais est une mine pour qui veut dénicher des vins développant plutôt le caractère fruité que l'élevage marqué obligeant à patienter pour oser l'ouverture.
Il séduit par sa mâche généreuse et son côté fruité très expressif qu'une acidité agréable vient relever en fin de bouche pour rendre l'ensemble équilibré et digeste. En bio.

Côtes du Rhône
Maison Vidal-Fleury 2016 - 6,50 €

Ses tanins fondus emportent d'emblée l'adhésion. Ils donnent une sensation de douceur. Rien de compliqué dans ce vin qui déroule des notes de cerises burlat et de garrigue rappelant qu'il vient d'un terroir ensoleillé.
Avec des côtes de porc au romarin.

Douro
Contos da Terra, Quinta do Pôpa 2016 - 6,50 €

Les vignes spectaculaires du Douro, plantées en terrasse au-dessus du fleuve, ne servent plus seulement à élaborer des portos, mais aussi des vins rouges secs.
Dans le verre, un vin très intense, concentré, mais qui réussit l'exploit de ne pas saturer le palais grâce à sa fraîcheur mentholée.

Saint Nicolas de Bourgueil
Vallée Mercier, *Cuvée la Colline de ma sœur* 2017 - 6,80 €

Un vin tout fruit qui a de la finesse et de la gourmandise avec une pointe de réglisse. Il reflète bien le style gourmand et élégant que le cépage cabernet-franc peut engendrer.
Il est certifié bio et sans sulfite ajouté.

Côtes du Rhône Villages Valréas
Dauvergne-Ranvier 2016 - 6,95 €

Le côté solaire des vins du Sud apporte de la gourmandise et du corps mais le vin dévoile aussi de l'énergie et de la fraîcheur.
Le duo grenache-syrah délivre des notes fruitées et épicées à savourer sur un tian ou un poulet basquaise. Il est certifié bio.

Côtes du Roussillon
Domaine de Vénus, Ultra Violet 2015 - 7,95 €

Une belle occasion pour découvrir ce domaine de référence du Roussillon situé sur le beau terroir des Fenouillèdes. Ce vin est intense et suave avec des notes de fruits mûrs, d'épices et une pointe de menthol.
On aime aussi sa texture ultra-veloutée. Sur des pâtes à l'arrabiata, des côtelettes d'agneau au thym ou lapin aux olives.

Côtes du Roussillon
Mas Amiel, *Le Plaisir* 2017 - 9,50 €

Ce vin intense aux notes réglissées sera en phase sur les plats de l'automne et de l'hiver, un tajine de poulet aux pruneaux comme un bœuf mijoté aux épices.
S'il est corpulent, il s'achève sur une note de fraîcheur et dévoile un caractère racé né du sol de schistes qui l'a fait naître. Il est certifié bio.

Côteaux de L'Ardèche
Domaine Montgolfière 2016 - 9,95 €

Le domaine est certifié en biodynamie. Le nez est sauvage, un peu déroutant. La bouche est épicée, très aromatique, mentholée avec un petit côté gazeux qui part à l'aération. D'un style fruité et frais, il plaira à ceux qui aiment les vinifications très naturelles.
Sur des galettes au quinoa, une salade de lentilles ou des tendrons de veau aux pruneaux.



Chiroubles
Domaine David Méziat 2016 - 6,80 €

C'est un cru du Beaujolais défendant parfaitement les couleurs de son appellation. Il est fruité, charnu, expressif et fin avec en toile de fond cette fine acidité typique des beaujolais.
C'est leur botte secrète pour se rendre agréables à boire à table en étant capables d'accompagner une grande variété de plats.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Monoprix : du 12 au 27 septembre

MONOPRIX

MONOPRIX

○ Vin de France
Yves et Jérémie Huchet, *Mélies Melon* 2017 - 4,89 €
Un petit prix pour ce vin dont le nom laisse deviner une provenance en direct du vignoble du Muscadet.
C'est un vin calibré pour les apéros sur les rillettes de thon et les charcuteries, le tarama ou les poissons crus. Il est délicatement fruité et surtout très rafraîchissant.

○ Les Abymes
Domaine Sylvain et Philippe Ravier - 6,09 €
Plusieurs vins de ce domaine permettent de découvrir différents cépages et appellations savoyardes. On a un petit faible pour ce vin, délicatement fruité et minéral. Un vin léger qui a du caractère.
Sur les charcuteries ou un soufflé au fromage ou un gratin, mais aussi sur de la truite fumée.

● Côtes Catalanes
Mas Lavail, *Terre d'ardoise* - 6,09 €
Un goût intense de fruit comme le cassis ou les baies sauvages, une texture dense, de la profondeur et une sensation de vivacité qui dynamise les papilles du début à la fin.
On sent la patte du cépage carignan et la personnalité d'un vin de terroir né sur un sol singulier.

● Marcillac
Mansois, Lionel Osmin & Cie - 8,09 €
Direction l'Aveyron pour découvrir le cépage mansois aussi nommé fer-servadou. C'est le type même du cépage regardé hier avec condescendance, mais dont on apprécie aujourd'hui le côté sincère, généreux, frais, épicé et modéré en degré alcoolique donnant des vins « de soif » et de convivialité. Cette bouteille en est la démonstration.

○ Côtes-de-Provence
Château des Bormettes, *Hélène* - 8, 49 €
Avec le tsunami des vins rosés, on a fini par oublier que la Provence faisait aussi des blancs. Celui-ci décline le vermentino, un cépage méditerranéen aromatique, gras et frais, suscitant des envies épicuriennes.
Sur du poulpe grillé, une terrine de rouget, des antipasti et autres mets qui sentent le soleil.

○ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Domaine Luneau-Papin, Clos du Milieu 2016 - 9,49 €
Chaque année, ce vin nous comble. Il est emblématique des grands blancs de ce terroir de Loire, amples, subtils, élancés, taillés pour la garde, mais accessibles aussi dans leur jeunesse.
Pour une salade de petits pois et feta, un carpaccio de saint-jacques.

● Coteaux du Languedoc
Montpeyroux Grand Terroir Gérard Bertrand - 9,56 €
Puissance, intensité de fruit, souplesse, élégance et fraîcheur... c'est ce que l'on traque dans les vins du Sud-Est.
Avec ce vin on coche toutes les cases et on file en cuisine pour préparer un riz aux gambas et poulet façon paella.

○ Bourgogne Aligoté
JC Boisset 2015 - 10,49 €
Comme son nom l'indique, il est issu du cépage aligoté et non pas de chardonnay. Mais il est vinifié dans le style bourguignon classique pour prouver qu'on aurait tort de prendre l'aligoté pour un vin fluet tout juste bon à diluer la crème de cassis. Le vin a de la matière et de l'élégance.
Sur du tendron de veau farci aux herbes.

● Chinon
Domaine Fabrice Gasnier, L'Insoupçonnée, 2016 - 10,89 €
Tout un monde de finesse avec la sensation du fruit infusé délivrant des arômes subtils. Sous la douceur des tanins, la structure et la fraîcheur sont bien là, assurant le plaisir du vin sur les mets.

● Corbières
L'extrême de Castelmaure 2015 - 10,19 €
Un très joli vin ensoleillé, généreux, sensuel avec de l'intensité et de la buvabilité. Tout à l'honneur de cette coopérative qui met en rayon des jolis vins précis et savoureux.
Sur un filet mignon à la moutarde ou un poulet tandoori.

⊘ Vin de France
Domaine des Hauts-Bagneux, *Spontané blanc* 2017 - 11,49 €
C'est un vin pétillant naturel, qui a donc fermenté en une seule fois et en bouteille.
C'est l'effervescent aromatique, joyeux, désaltérant, décontracté par excellence, parfait pour les apéritifs entre amis.

● Côtes de Castillon
Clos Puy-Arnaud, *Les Ormeaux* 2015 - 16,59 €
Ce domaine est présent chaque année chez Monoprix. Il fait partie des précurseurs de la montée en gamme du vignoble des Côtes de Castillon et de la biodynamie dans le Bordelais. On aime le côté voluptueux et vibrant.
Pour une côte de bœuf ou un carpaccio.

● Saint-Estèphe
Dauvergne-Ranvier, Grand Vin 2016 - 16,89 €
Pour se réconcilier avec les grands crus bordelais, question de prix accessible et de style ciselé et élancé, évitant la surconcentration et l'excès de boisé. Un équilibre particulièrement réussi sur ce 2016.
À boire dès maintenant et à garder.

○ Alsace Riesling
Domaine Josmeyer 2016 - 18,39 €
C'est l'un des domaines les plus réputés d'Alsace. Pour s'offrir le plaisir né de la dégustation d'un grand riesling avec l'expression de fruits blancs et d'agrumes et une sensation minérale finement vivifiante.

○ Saint-Péray
Colombo & fille 2016 - 18,89 €
Le succès des vins du nord de la Vallée du Rhône et la surface restreinte de l'appellation expliquent le prix du vin. Il a de la puissance aromatique, enrobée par une texture généreuse.
Sur des quenelles de brochet ou une terrine artichaut-chèvre frais.

● Margaux
Château Kirwan, *Charmes de Kirwan* 2015 - 28,99 €
C'est le deuxième vin du château. Suave avec des notes de fruits rouges comme la fraise ou la framboise, mais sans le côté massif. Il déploie un mélange d'élégance et de la profondeur dans ce millésime très charmeur.



♥ ● Brouilly
Château Thivin, *Reverdon* 2017 - 10,59 €
L'image du petit vin de comptoir est encore tenace pour cette appellation ayant pourtant le statut de cru du Beaujolais. Avec ce brouilly signé d'un domaine de référence, c'est un vin interprétant avec maestria le quatuor sensualité-finesse-fraîcheur-énergie qui est en bouteille. Une belle partition !

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



E. Leclerc, dans les centres E. Leclerc et sur macave.leclerc.com : du 2 au 13 octobre

E.Leclerc

E. LECLERC

○ IGP Pays d'OC 2017
Il était une fois Ventenac - 3,90 €

Un style résolument aromatique et gourmand additionnant les cépages colombard, sauvignon, chenin et gros manseng. Il évoque le style fruité et vif des côtes de Gascogne, bien qu'il soit languedocien.

Sur des tapas, de la cuisine asiatique, des salades composées et des tartares de poisson, il a du répondant.

● Côtes Catalanes
***Tessellae, Carignan Vieilles Vignes*, 2016 - 4,95 €**

Chaque année, cette cuvée offre une version très convaincante du carignan. Ce cépage hier méprisé est aujourd'hui valorisé pour sa profondeur aromatique amplifiée, lorsqu'il est issu de vieilles vignes comme dans ce vin.

Au-delà de son prix sympathique, ce vin est gourmand et pêchu.

● Côtes du Rhône-Villages Visan
Romain Duvernay 2017 - 5,45 €

Il est suave et souple. Il laisse en bouche une sensation de fruité et de légèreté permettant de le déguster en toute saison. Il est certifié bio.

Sur un parmentier à la patate douce ou des lasagnes.

● Côtes du Rhône
M. Chapoutier 2017 - 5,80 €

Un joli rapport qualité-prix pour cette cuvée générique d'un célèbre domaine. C'est le genre de vin adaptable à toutes les situations. On ose aussi bien l'ouvrir pour un repas improvisé que pour un dîner plus formel.

Sur une paella, un couscous, un canard aux olives ou une banale bavette à l'échalote.

● Castillon-Côtes de Bordeaux,
Château Fongaban, 2016 - 5,95 €

Un vin ample, franc, très fruité, équilibré par une fine acidité qui le rend très digeste. Il est certifié bio et affiche un prix très raisonnable.

Il va sur un croque-monsieur, des côtelettes d'agneau, des galettes au quinoa ou des pâtes aux champignons.

⊛ Wolfberger,
Crémant d'Alsace, Pinot gris - 6,95 €

Vinifié en effervescent, ce cépage généreux et aromatique atteint un équilibre plaisant entre notes de fruits jaunes, ampleur et fraîcheur désaltérante.

Idéal à l'apéritif sur des bouchées au foie gras.

● Côte de Brouilly
Domaine Martray, *Les Terres Bleues* 2017 - 7,10 €

Ce cru du Beaujolais réunit l'intensité et la finesse avec naturel. Il offre un superbe toucher de bouche avec des tanins délicats et doux.

Il a de la profondeur et une finale minérale qui ouvre l'appétit. On y sent la griffe d'un grand terroir. À boire et à garder.

● Saumur-Champigny
Domaine de la Perruche, Le Chaumont, 2017 - 7,90 €

C'est une valeur sûre de la foire aux vins. Le vin met en valeur la gourmandise du cabernet franc, lorsqu'il évite les arômes terreux et de poivron vert si désagréables, dus au manque de maturité et aux rendements excessifs.

On sort ce vin sur un pot-au-feu, une saucisse de Morteau ou une salade de lentilles.

○ Bourgogne Chardonnay
Marc Rougeot-Dupin, *Les Grandes Gouttes* 2016 - 8,10 €

Un chardonnay tout simple, juste pour le plaisir de ce cépage si fin, aux arômes typiques de fleurs blanches.

Il sait aussi être facile d'accès dans ce genre de cuvée que l'on n'hésite pas à ouvrir sur une truite aux amandes ou des gougères.



♥ ● Moulis-en-Médoc
Château Mauvesin-Barton 2016 - 14,95 €

Beaucoup d'élégance et de délicatesse dans ce vin offrant de la mâche et des tanins souples. Les arômes fruités sont en rendez-vous et s'expriment de façon suave et distinguée.

C'est un excellent rapport qualité-prix. Un domaine à suivre. À boire et à garder.

● La Clape
Château La Négly, Tradition 2016 - 8,45 €

Cette appellation fait partie de l'élite du Languedoc, les vins y exprimant une puissance singulière puisée dans un terroir ultra-ensoleillé balayé par les vents.

Cette cuvée séduit par son mélange de suavité et de précision. Sur des aubergines farcies.

● Crozes Hermitage
Cave de Tain, *Sélection Galet* 2016 - 8,50 €

L'appellation connaît un joli succès ces dernières années. Les prix s'envolent. Cette cuvée offre un juste rapport qualité-prix avec un vin tout à fait représentatif du style parfumé, rond et finement structuré de l'appellation.

Sur un burger au boudin noir.

○ Saint-Véran
Closerie des Alisiers, *Cuvée de la creuze noire* 2017 - 8,95 €

Un vin expressif, aux arômes ciselés, d'une ampleur conséquente qui rappelle le potentiel des vins du Mâconnais, région bourguignonne moins touchée par l'envolée des prix.

Sur des quenelles de brochet.

● Francs Côtes de Bordeaux
Château de Francs, *Les Cerisiers* 2016 - 9,95 €

Cette appellation de la rive droite est une des plus méconnues. C'est une chance pour qui recherche des bons rapports qualité-prix sans s'obséder sur le prestige de l'étiquette. La sensation de finesse et de suavité mobilise les papilles tout au long de la dégustation. Une vraie bonne affaire.

● Médoc
Château Rolland de By 2016 - 13,95 €

Il est fidèle à son style, avec cette texture ronde et veloutée si agréable au palais, ses arômes de fruits noirs avec une pointe chocolatée. Sa concentration n'est pas synonyme de lourdeur. Le millésime 2016 lui va comme un gant.

● Pessac-Léognan
Château Couhins 2016 - 19,95 €

C'est une bouteille à garder. Ses tanins sont robustes, mais se fondront dans la matière assez imposante. Il offre des arômes complexes, entre fruits noirs et notes balsamiques. Il est d'un classicisme indémodable et promet une belle évolution. Le château appartient à l'INRA.

● Santenay 1er cru
Les Frères Muzard, *Les Cabottes vieilles vignes* 2016, 19,95 €

Les amateurs de pinot noir constateront qu'elle « pinote » joliment avec ses notes de griottes. Elle a une petite touche rustique qui lui va bien et une belle concentration. À boire ou à garder.

Sur un pâté en croûte ou une côte de veau aux champignons.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Biocoop : à partir du 4 septembre

Le Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre 2018

BIOCOOP

Blaye Côtes de Bordeaux
Château les Vieux Moulins 2016 – 7,49 €
Une petite touche animale, une pointe épicée, des fruits frais et rouges, un vin rond et tendu, ample aux tanins costauds.

Bordeaux
Domaine S et C Vignerons 2016 – 8,15 €
La finesse, la fraîcheur et la tension du merlot sur un volume joliment boisé qui apporte de l'originalité à table, tant dans sa chair concentrée et juteuse que dans la forme de sa bouteille rare à Bordeaux.

Côtes du Rhône
Domaine Chaume Arnaud 2016 - 8,89 €
Chez les Chaume-Arnaud, on produit du vin, mais aussi des olives, des tomates, du petit épeautre et on a même des truffes. Mais ce qui donne son goût admirable à ce blanc, ce sont ses raisins typés du coin : la marsanne, la roussanne et le viognier, pour un pur jus de fruits blancs.

Côtes du Roussillon
John Wine 2017 - 9,90 €
On profite du volume ample et du jus super-fruité et épicé de la trilogie sudiste, de ce vin en biodynamie et sans soufre en regardant un bon vieux western avec une assiette de fromage. La trilogie sudiste : grenache, syrah et carignan apportent son lot de fruits pulpeux et ses épices douces.

Clairette de die
Domaine Achard Vincent – 9,99 €
Pour ce muscat qui pétille, nous sommes en biodynamie sur une bulle gourmande et acidulée qui se déguste comme un bonbon sur des saveurs muscatées.



Côtes du Rhône
Domaine des Carabiniers 2017 -11,50 €
Vinifié sans soufre ajouté, le vin reste pointu dans la définition de ses arômes, mais il est avant tout tellement séduisant dans la vitalité et la vigueur de son bouquet, dans la fraîcheur de son palais dominé par une énergie qui emporte sa dégustation.

Vinsobres
Domaine Chaume Arnaud 2015 – 11,95 €
Doté d'une matière bourrée d'énergie avec des tanins suaves et une belle persistance, le rouge est concentré large et séduisant dans un millésime bien enrobé.

Vin de France
Domaine Vaillant Pineau d'Aunis – 12,50 €
Produit dans la Loire et en biodynamie, ce rouge apporte sa sucrosité à l'affaire de la dégustation sur une bouche bien vive et assise sur une structure bien ronde.

Champagne extra-brut
Domaine Couche – 22 €
Une grosse dominante de pinot noir donne du volume à cette cuvée non dosée, la bulle est délicate, la profondeur croquante et la finale acidulée.

Chablis 1er Cru Montmains
Domaine Philippe Gouley 2014 – 23 €
Un blanc luxueux en milieu de bouche, mais dont la finale iodée et vive donne le ton de son terroir exceptionnel.
Sur une escalope de veau forestière ou un poulet aux morilles. Inratable !

LE REPAIRE DE BACCHUS

Jumilla (Espagne)
Rio Lilo, Tinto Monastrell 2015 – 3,80 €
Cette cuvée issue exclusivement de mourvèdre est fruitée et gourmande. La fraîcheur typique du cépage se retrouve bien en bouche.
Un vin sans prétention, à boire entre copains pour se régaler lors d'une soirée barbecue !

Alentejo (Portugal)
Fitapreta 2017 – 9,90 €
Au sud-est de Lisbonne, la région d'Alentejo s'étend sur une immense partie du sud du Portugal. Peu connue en France, cette région viticole produit pourtant des blancs très bien faits.
Celui-ci présente un bel équilibre fraîcheur-acidité qui ira parfaitement avec du poisson grillé ou une salade de poulpe.

Lalande de Pomerol
Château Vieux-Duché, 2015 – 9,90 €
Une pointe légèrement boisée, une bouche équilibrée et profonde, accompagnée de tanins fins pour ce flacon qui se tend sur la finale en un vin fruité et gourmand.
Il sera apprécié au quotidien et idéal avec du bœuf braisé ou une entrecôte grillée.

Plaine de Thrace (Bulgarie)
Domaine Bessa Valley, *Petit Enira* 2015 – 10,60 €
Ce vin bulgare entièrement élaboré à partir de merlot est une belle découverte ! Très joli nez de truffe blanche. En bouche, c'est rond et fruité avec des tanins qui apportent puissance et élégance. La finale superbement longue.
À ouvrir sur de la cuisine bulgare pour rester dans le thème !

Madiran
Château Bouscassé, *Argile Rouge* 2012, – 19,80 €
Comme son nom l'indique, ce vin est issu d'une parcelle au terroir riche en argile. Le nez charmeur se dévoile sur des fruits confits. La structure en bouche est caractérisée par des tanins soyeux et distingués. Une bouteille que l'on ouvre sur une cuisine de terroir.

Champagne
Delamotte, brut – 27,80 €
Fruit intense relevé d'une jolie minéralité. En bouche, la fraîcheur onctueuse est soulignée par l'élégance de la bulle.
La finale persistante sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes accompagnera à merveille un fromage à pâte fleurie pour n'importe quelle occasion !



Terrasses du Larzac
Le Mas de l'Écriture, *L'Émotion* 2015 – 14,50 €
Les fruits et les épices de cette bouteille nous transportent en Méditerranée. L'Émotion est un vin gorgé de soleil qui garde beaucoup de fraîcheur.
Finale poivrée à marier avec des poivrons marinés ou des toasts de tapenade d'olives noires.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Intermarché : du 11 au 30 septembre

Intermarché

INTERMARCHÉ

Morgon
Domaine des Souchons 2017 – 6,25 €
On entre dans le nez comme on croque une cerise très mûre avec un jus profond et tendre, et des parfums presque entêtants. **La belle souplesse de la bouche signe la maturité des raisins. La finale est plus réglissée pour une joue de bœuf.**

Bergerac
Tour des gendres, Primo de Conti, *Cuvée des gendres* – 6,50 €
Un nez sur la confiture avec une bouche sur un grain un peu dur qui demande à s'assagir avec le temps. On le garde au moins deux ou trois ans, la finale est un peu dure, les tanins poivrés et la tension intacte.
La rétro-olfaction beaucoup plus gourmande vient asseoir le vin.

Saumur Champigny 2017
Domaine Levron et Vincenot, *Clos de la Folie* – 7,35 €
La nette profondeur du cabernet franc et le fruit intense et radieux du raisin dominent l'ensemble du nez, une petite touche d'épice et des notes de poivre très délicates. Joli rouge corsé.

Minervois
La Livinière, Château Laville Bertrou, *Cuvée de l'amiral* 2016 – 8,99 €
Fumé, poivré, épicé tendu et fin en même temps, la bouche est croquante et très épicée avec des notes de poivre, un très joli grain fin et une finale plus ronde et intense.

Crozes Hermitage
Sélection des petits Monts 2016 – 8,99 €
Une jolie syrah toute douce pour la coopérative qui laisse échapper quelques très belles cuvées. Le bâton de réglisse en attaque, le soyeux d'un fruit bien mûr en milieu de bouche et de tout petits tanins accrocheurs en finale.

Listrac-Médoc
Château Fonréaud 2016 – 12,50 €
Encore sous la domination d'un boisé intense, les amateurs apprécieront, le vin expose un nez grillé et des notes de vanille, le fruit se cache derrière simple et léger.
En bouche les tanins du bois l'emportent.

Sancerre
Les Fossiles Domaine Roblin 2017 – 13,75 €
Ce n'est pas la bouteille des grands terroirs de Sancerre, mais c'est le vin qui fait plaisir en toute occasion.
Frais, digeste et très vif, il passe sur tout ce qui vient de la mer.

Fronsac
Château de La Dauphine 2015 – 15,50 €
Puissant, ample, intense sauvage, dense gourmand, complexe et soyeux. C'est un grand millésime de gourmandise et de chaleur. Le bois ressort sous un fruit très très mur et les tanins particuliers de l'appellation fronsac, quelques années en cave ou un passage en carafe ne seront pas de trop.

Pessac-Léognan
Château La Garde 2016 – 17,50 €
Le poivre et les fruits rouges dans un nez très mûr intense et particulier, bien construit sur la profondeur.
Un vin sur la tension de tanins frais, un pessac jeune et léger à boire assez vite.

Saint-Émilion Grand Cru
Château Simard 2010 – 17,90 €
Le millésime est grand, c'est déjà pas mal. On n'achète pas un vin que pour son millésime, mais pour sa tension et sa profondeur.
Fondus, ronds et jolis petits tanins croquant un vin costaud et intense, presque fumé.

Pomerol
Clos Grangeneuve 2015 – 22,50 €
Excellent pomerol plutôt sur la réserve, le vin assez séveux est de prime abord plutôt sur l'austérité. Un carafage lui fera du bien et la bouche assez dense sera plus amène après un petit passage à l'air.

Chateauneuf du pape
Domaine Font de Michelle 2016 – 22,99 €
Grenache sur la tension avec le croquant d'un fruit radieux et une jolie finesse de fruit des parfums de cerises, myrtille et mûre, des touches de feuilles de ronce.
Souplesse et finesse du palais, croquant à boire sur un canard.

Saint-Estèphe
Château Haut-Marbuzet 2016 – 39,90 €
La matière est ample profonde, les tanins sont accrocheurs et le fruit radieux, c'est croquant, la belle profondeur du cabernet donne le ton d'un vin à la concentration rêvée sur le terroir assez frais de saint-estèphe, dans un superbe millésime. Vin de garde.



♥ Côte de Nuits Villages
Domaine Pansiot 2017 - 18,95 €
Presque viandé, en tout cas juteux et puissant, de petits fruits noirs et une jolie matière fine et délicate, charnue et douce.
Encore très jeune, le vin n'est pas débarrassé de ses notes de bois un peu dominantes en finale. À garder.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Carrefour Hypermarché : du 12 au 24 septembre
Carrefour Contact : du 21 septembre au 30 septembre
Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre

Carrefour

CARREFOUR

Touraine
Domaine de la Charmoise, Terroir de Silices 2017 - 5,95 €

Le sauvignon salin et délicat sans trop pousser sur ses arômes variétaux s'installe sur un nez miellé fin et croquant et une bouche qui fleurte avec la délicatesse.
C'est le vin d'une belle boîte de sardines, belle baguette et bon beurre. Hyper.

Vin de France
Guffens au Sud, *Trilogie* 2016 – 5,95 €

Syrah, grenache et cabernet sauvignon donnent à ce vin une drôle de queule, presque une queule d'amour, tant il est gourmand avec sa touche de fraise et ses tanins délicats. Un rapport prix-plaisir extra. Hyper.

Bourgueil
Domaine Pltault Ladry, *Les gravières* 2017 – 5, 95 €

Charmeur et bien arrondi, délicat et tendre, un vin avec du volume, mais surtout de la tendresse et de la douceur. Malgré l'appellation qui apparaît plus costaud sur le papier, dans le verre on se régale de douceur. Hyper et Market.

Blaye Côtes de Bordeaux
Château Les Garelles sans soufre 2017 - 6,50 €

Pur jus de fruit pour cette bouteille sans soufre, un peu de cassis, quelques tanins fins une structure délicate et fine, et le vin s'élance dans le verre. Hyper et Market.

Bordeaux Supérieur
Château L'Isle Fort 2016- 8,50 €

Voici un vin qui a de la personnalité, il fait son petit bonhomme de chemin depuis une bonne dizaine d'années gravant à chaque millésime un échelon dans la qualité. Ce 2016, très expressif est parfumé de sous-bois et de mûre, assez distingué en bouche, peut être une bouteille de fête pour une épaule d'agneau. Hyper.

Touraine
Henry Marionnet, Première Vendange 2017 – 8,95 €

C'est un vin tendrement précis, lové sur une aromatique de fruits rouges frais, assez droit et brillant.
Aussi savoureux qu'un bon pâté en croûte en apéro. Hyper.

Terrasses du Larzac
Château la Sauvageonne, *Cuvée Les oliviers* 2016 – 8,95 €

C'est un costaud qui pourra facilement attendre en cave que les affaires de ses tanins se délient. Son bouquet riche, mûr et concentré offre, çà et là, les fruits et les fleurs de la jeunesse et les épices du lieu. La bouche ambitieuse et confortable finit sur une touche de menthol. Hyper.

○ Touraine Chenonceaux
Henry Marionnet 2016 – 10,95 €

On ne rencontre pas tous des vins de château, sauf en Touraine. L'appellation récente grimpe les marches petit à petit et Marionnet y est certainement pour quelque chose. Son blanc s'assoit sur la minéralité du sol sur une finesse aromatique révélée par la texture de la bouche tout aussi éclatante.

Languedoc Montpeyroux
Domaine d'Aupilhac, *Les Truffières* 2015 -12,95 €

La personnalité des vins du Midi sans l'arrogance du Sud. Les vins d'Aupilhac savent garder la rigueur qui fait qu'on a envie d'aller plus loin que le premier verre, la gourmandise est au rendez-vous, sur des tanins ronds et épicés. Hyper.

Margaux
Château Tour de Bessan 2016 – 16,95 €

Le margaux tel qu'on l'imagine dans un millésime qui vient d'être mis en bouteille, il faudra attendre un peu que le vin s'affine et que les différentes composantes se fondent. Déjà la matière bien assise pointe sous les tanins veloutés. À garder.

Pessac-Léognan
Château Gazin-Roquencourt 2012 – 19,95 €

Le deuxième domaine des propriétaires de Malartic-Lagravière n'en impose pas autant. Le vin est séduisant et surtout dans ce millésime en demi-teinte, parfait pour être bu, juste pour sa délicatesse et son fruit encore tendre. Hyper et Market.

○ Pouilly-Fuissé
Verget Terrre de Pierres 2017 – 19,95 €

Le blanc d'expression qui confirme que le sud de la Bourgogne excelle dans les chardonnays vibrants et énergiques. Certes le milieu de bouche est gras rond et ample, mais la finale cristalline donne au vin son envol. Hyper.

Saint-Émilion Grand Cru
Château Jean Faure 2016 – 31 €

La preuve que Jean Faure a sa place dans les grands vins du Libournais n'est plus à faire et dans ce millésime tendu et gorgé de sève encore plus. Belle réussite. Vin à garder. Hyper.



♥ ○ Rivesaltes
Marc Parcé Hors d'âge – 14,95 €

C'est un doux, un tendre, un joli vin ambré délicat et soyeux de ces vins intelligents qui savent avec du miel, des fruits secs et du velours terminer un repas de fête... ou pas, c'est aussi celui qui croque à l'apéritif, malgré le sucre qui lui permet de se conserver longtemps au frais.
Sur une pastilla de pigeon, un foie gras, des fromages bleus ou des desserts aux fruits aux chocolats.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Magasins U : du 25 septembre au 6 octobre

MAGASINS U

Fronton madiran
Château Flotis 2013 – 4,95 €
On y croque la cerise et la framboise juste pour le plaisir d'un fruit gorgé de parfums qui déboule ensuite sur une bouche séveuse et concentrée aux tanins coquets.

Madiran
Domaine Mouréou 2016 – 5,64 €
Puissant, c'est indéniable, le tannat de madiran l'est ! Mais une vinification soignée lui apporte aussi la netteté et la tension indispensables pour affiner sa superstructure.

Anjou
Thierry Germain, *Sélection Cep by cep* 2017 – 5,90 €
Gourmand et croquant, c'est le cabernet franc d'Anjou tel qu'on l'envisage juste délicat avec des notes d'épices.
Un vin tendre et vif à la fois savoureux pour un rôti de veau aux girolles.

Touraine
L'Enclos des Charmes 2017 – 5,90 €
C'est le rouge à avoir toujours près de soi, il dépanne à tous les instants : les grosses soifs car il désaltère ; les jeunes, car il est fringant et juteux ; les moins jeunes qui apprécieront ses tanins fondus.
Tout le monde se retrouve derrière son peps.

○ Muscadet Sèvre et Laine sur Lie
Domaine de la Bournaire 2016 – 6,40 €
Non, ce muscadet là ne sera pas cantonné aux huîtres et aux moules. Sa texture lui ouvre la porte vers des accords bien plus percutants : une raie aux câpres, une sole meunière, un aïoli...
Toujours des produits venus de la mer pour asseoir la minéralité et les notes citronnées du blanc.

Bourgueil
Famille Amirault-Grosbois, *Les Caillottes* 2017 – 7,80 €
Tout simplement croquant sur la framboise et le cassis, les fruits rouges en tout cas, vin de chair aux contours fermes qui le situe bien à Bourgueil, le cabernet franc vibrant et concentré à la fois.
Le vin pour une pintade à la sauge.

○ Moutlouis sur Loire
Complice de Loire, Les 3 parcelles 2017 – 7,90 €
Des notes citronnées et des parfums de fleurs blanches sur une bouche plutôt minérale, vivace et percutante.

Corbières rouge
Castelmaure 2017 – 7,95 € (1,5 l.)
La trilogie syrah, grenache et carignan, dans un millésime plus sur la légèreté que sur la puissance donne un corbières qui « glougloute ».
On le sert à tout une tripotée de copains qui ne savent pas que le rouge de Corbières, c'est super tendance.

Fleurie
Domaine Gilles Gelin 2015 – 8,90 €
Parce que lorsque les rouges de Fleurie ont des nez qui embaument la cerise, on ne peut résister et surtout dans ce très beau millésime, parce que le gamay s'élargit en bouche sur un soyeux savoureux et frais en finale.

Crozes Hermitage
Domaine des Martinelles 2016 – 8,95 €
Une syrah tout simple sans maquillage et sans en faire trop. Le rouge s'installe sur un fruit net et franc avec en bouche une jolie mâche et des tanins concrets et délicats.



♥ ○ Savennières
Château de Chambourreau, *Cuvée prestige* 2009 - 10,90 €
Un pur régal à prix doux, il en faut un et ce sera celui-ci.
L'amplitude est franche et rêvée, le volume est intense, et la bouche acidulée tendre et délicate est aussi bien pour les volailles que pour les poissons, surtout dans ce millésime à boire.

Médoc
Château Haut Maurac 2014 -8,95 €
Aussi nerveux que le millésime 2014, celui que l'on aime à boire aujourd'hui sur les petits crus comme celui-ci à Bordeaux et même sur les grands crus.
Millésime à boire ou à garder, on profite de celui-ci sur la fluidité énergique de sa matière.

Listrac-Médoc
Les Cèdres d'Hosten 2010 – 10,95 €
À ce niveau de prix, on peut le classer dans les petits prix, car le vin a pris de la bouteille : il est à boire et en plus dans ce radieux 2010, que tout le monde s'accorde à présenter comme l'un des meilleurs des dix dernières années.

Beaujolais Villages
Domaine Louis-Claude Desvignes 2017 – 9,90 €
Un négociant de la vallée du Rhône, la maison Dauvergne et Ranvier, s'est associé à un vigneron du Beaujolais pour offrir un gamay différent. Les fruits rouges sont là, la souplesse du raisin aussi, mais c'est surtout dans le raffinement du vin que se raconte le coteau d'où il vient.

Moulis
Château Bel Air Lagrave 1998 – 12,50 €
Juste pour le plaisir de poser son nez sur le bord d'un vieux bordeaux, un bordeaux qui se boit, un peu fané mais tellement romantique.
Également en magnum en 1990 pour un plus grand nombre (49,90 €).

Hautes Côtes de Nuits
David Duban, *Les Terres de Philéandre* 2016 – 13,95 €
Le nez s'installe confortablement sur le fruit frais encore tout jeune, puis la bouche assez sphérique s'impose sur des saveurs de baies noires, de mûres, sous un boisé assez bien fondu, malgré la jeunesse.
Pour le bœuf bourguignon de l'hiver.

Saint Émilion Grand Cru
Château Simard 2016 – 16,75 € et 33,50 € en magnum
Sapide, frais et digeste, pas si courant à Saint-Émilion et pourtant le vin offre une matière déliée de belle facture sur un enrobage fruité qui séduit en bouteille et encore plus en magnum. La 75 cl, c'est pour tout de suite, et le magnum, c'est pour la cave.

Saint-Joseph
Cave de Saint Désirat, *Cuvée Automne* 2017 – 17,95 € (1,5 l)
Caractère, race et harmonie. Si on route en sus la douceur – ce qui n'est pas évident à Saint-Joseph –, on tombe sur ce magnum, d'un prix tout doux pour les grandes occasions et surtout pour plus d'invités autour de la table. Et comme en magnum le vin vieillit mieux, on en pose deux ou trois à la cave.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



La cave des Galeries Lafayette : du 7 au 30 septembre

La cave de la Grande Épicerie de Paris : du 5 au 30 septembre

Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre

LA GRANDE EPICERIE PARIS — Galeries Lafayette — NICOLAS

LA CAVE DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Margaux
Marquis de Mons 2010 - 14,90 €
Parce qu'à ce prix-là dans ce très grand millésime, le margaux facile d'accès tendre et suave est la bonne affaire des foires aux vins parisiennes.

Aloxe Corton 1er Cru
Domaine Genot-Boulanger, *Clos du Chapitre* 2014 - 59,90 €
L'éclat et le velouté de ce pinot noir tendu sur un petit fruit croquant dynamisent toute la Bourgogne. Un joyau en cave. À garder.



♥ ○ Saumur
Clos de l'Ecotard 2017 - 15,90 €
Le chenin blanc entre les mains de l'un des plus grands vignerons français en impose dans cette cuvée où la minéralité trouve irrémédiablement sa voie.

LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE



♥ ● Saint-Estèphe
Château Linot 2014 – 24,90 €
Moderne et délicat, le vin n'en possède pas moins un volume intéressant sur un jus charnu et plutôt souple pour un saint-estèphe. Le millésime est à boire ou à garder.

● Minervois
Domaine de Courbissac 2015 - 9,90 €
Une petite touche bien mûre sur des tanins suaves et croquants, le vin finit sur les épices et n'est que gourmandise.

○ Sauternes
Château Suduiraut 1998 – 39 €
Le doux bordelais dans un millésime abouti, c'est une affaire pour tous ceux qui n'ont pas de cave. On l'ouvre en apéritif ou à table, de toute façon son sucre lui permettra de se conserver au frais au moins quinze jours.

NICOLAS

● Blaye Côtes de Bordeaux
Château Mayne Mazerolles 2017 – 6,95 €
C'est le bordeaux nature qui fait glouglou et dont on fait provision pour s'en régaler dans les prochains mois. L'un des meilleurs rapports prix/plaisir de ces foires aux vins, avec sa belle maturité croquante et juteuse de fruit bien mûr.

● Côtes du Rhône Villages Suze la Rousse
Notre Dame sainte Victoire 2016 – 8 €
Grenache et syrah, le couple star du Rhône sud pour un rouge savoureux aux tanins coquets et touches épicées en finale. Une pointe de café et des saveurs de fruits rouges. Le vin au quotidien.

● Puisseguin Saint-Émilion
Château Puisseguin La Rigodrie, *Cuvée Gabriel* 2015 – 9,20 €
Satellite de la star Saint-Émilion, Puisseguin offre une production plus légère sur des vins qui touchent le fruit de près et ont des capacités de garde moyenne. Parfaits tanins bien extraits pour celui-ci et belle couverture fruitée jusque dans la finale.

● Coteaux du Languedoc 2015
Saut de l'Aigue, Mas du Novi 2015 – 10,25 €
Syrah, grenache et mourvèdre, la trilogie fonctionne à merveille dans ce rouge bien extrait aux tanins joliment fondus dans ce millésime suave et bien assoupli par un élevage de douze mois en barriques.

○ Alsace Riesling Grand Cru Brand
Kuehn 2014 -11,80 €
Une belle bouteille à servir sans crainte à un amateur de riesling, ou à tous ceux qui apprécient les finales salines et les parfums de terroir. Le coteau de granit exposé à la chaleur a donné au blanc l'amplitude nécessaire. Vin de garde.

● Fronsac 2010
Château Chadenne 2010 – 13,80 €
Le millésime fait tout le vin sur un équilibre parfait avec la touche boisée qui va bien, la tension de l'année, les notes fumées du merlot et la bouche franche nette et précise d'un vin qui est prêt à boire ou pourra encore se garder cinq ans.

● Côtes de Beaune Villages
Joseph Drouhin 2015 – 16,70 €
Aucune surprise avec les vinifications Drouhin. Le pinot noir est en place sur un vin précis et savoureux, qui offre toutefois une structure tannique austère compte tenu de la jeunesse, avec dans la finale la fraîcheur des belles notes végétales. À garder.

○ Marsannay
Louis Latour 2015 - 17,10 €
Le classique bourguignon qui fait un excellent fond de cave. Le savoureux chardonnay offre la chair gourmande du 2015 sur une finale plus citronnée et tendue.



♥ ○ Crozes Hermitage
Cave de Tain, *Les Hauts d'Eole* 2017 – 14,55 €
Juste de la marsanne pour un blanc aux parfums superbes, installé sur la douceur de ses arômes de fruits frais, de pêche et de bois, associés à la tension d'une maturité et d'une vinification superbement maîtrisée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



www.vinothèque-bordeaux.com : du 30 août au 2 octobre
www.wineandco.com : du 30 août au 7 octobre
Lavinia : du 17 septembre au 15 octobre

La Vinothèque de Bordeaux
wineandco
LAVINIA

www.vinothèque-bordeaux.com

○ Collioure
Domaine Madeloc, *Trémadoc* 2015 – 9,78 €
De l'exotisme à foison avec ce vin de l'extrême Sud de la France, dont les vignes poussent en aplomb de la mer. Complexe et ventru, sensuel et charmant c'est le blanc découverte.

● Chinon
Domaine Olga Raffaults, *Les Picasses* 2011 – 14,78 €
Du classique, il en faut toujours dans une cave et du classique prêt à boire c'est encore mieux, sur cette parcelle bénie, le cabernet franc fait au mieux.

♥ ● Côte de Duras
Domaine Mouthes le Bihan Vieillefont 2014 – 13,38 €
Un jour Jean Marie et Cathy ont cru dans le terroir de Duras, depuis leurs vins radieux sillonnent les bistrots français et donnent à boire des vins frais gourmands, juteux et élégant. On adore.

● Listrac
Château Fourcas Hostens 2015 – 15,81 €
Parce que listrac est l'appellation médocaine qu'il faut boire, car elle a le vent en poupe grâce à des propriétés de la classe de celle-ci, dont le 2015 regorge de parfums dans un bouquet épanoui sur des tanins profonds.

● Saint-Estèphe
Le marquis de Calon Ségur 2014 – 21,99 €
Le vin qu'il faut déguster, qu'il faut garder, mais avant tout celui qu'il faut acheter. Le 2014 porte la nature équilibrée et svelte d'un millésime froid qui s'ouvre en ce moment. Parfumé et croquant ce deuxième vin de Calon Ségur est une valeur sûre.

● Saint-Émilion Grand cru
Château Chauvin 2015 – 35, 91 €
Pourquoi chercher plus loin ? Une fois trouvé le bon saint-émilion, où le merpécial 2015, on en met quelques quilles à l'ombre.

LAVINIA

○ Cheverny
Domaine du Moulin 2016 - 14,90 €
Après avoir repris le domaine familial, Hervé Villemade lance sa première cuvée nature en 1999. Le nez est marqué par des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.
Beaucoup de fraîcheur minérale en bouche, qui se dégustera avec des tagliatelles à la ricotta et aux champignons.

● Côtes du Rhône Villages Visan
Maxime-François Laurent, *Terrasse de l'Hérein* 2016 - 17 €
Les sous-sols argilo-calcaires du vignoble apportent à cette cuvée beaucoup de fruits et de la souplesse en bouche. Bel équilibre entre la fraîcheur et la puissance de ce vin.
Sur de la biche ou du chevreuil.

● Saint-Joseph
Domaine de l'Iserand, *Les Sabots de Coppi* 2016, 23,50 €
Dynamique et passionné, Jean-François Malsert nous offre un vin croquant et séduisant.
Ce saint-joseph aux volumes charmeurs et aux tanins délicats est à déguster sur du boudin noir.

● Mercurey Premier Cru
Domaine Philippe Garrey, Fusion IV 2016, 29,50 €
Un vin d'une grande pureté et d'une grande délicatesse. Des tanins ciselés viennent compléter la minéralité et les notes épicées de cette cuvée. À boire et à garder.

♥ ● Vacqueyras
Clos des Mourres, *Gerline* 2014 - 13,50 €
Le nez de ce vin nous ramène dans les calanques avec ses notes de thym et de romarin. En bouche, le style est aromatique, fin et élégant. À déguster dans sa jeunesse ou à laisser languir quelques années pour gagner en complexité aromatique.

www.wineandco.com

● Côtes du Rhône
Domaine de la Bouvaude, *Fruiandise* 2016 – 6,90 €
Une belle matière soyeuse et croquante pour un rouge de belle personnalité au fruit mûr et équilibré, frais et intense.

⊛ Champagne
J. Charpentier brut - 15,90 €
Le meilleur rapport prix-plaisir rencontré dans cette foire aux vins de 2018.
C'est la bulle dont on fait toute une soirée, celle de l'apéritif...

● Cornas
Johann Michel 2015 – 25 €
Voilà la syrah telle qu'on l'imagine dans le Rhône septentrional, profonde et intense, avec la note de violette pour l'identifier et le poivre en finale pour la pimenter.

♥ ○ Corse
Clos Canarelli 2016 – 27 €
Le nez est très particulier, le miel et les fleurs avec une petite note de résine, des saveurs de garrigues et de thym, une finesse intense.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



www.lepetitballon.com : du 4 au 30 septembre

1Dealwine : du 6 au 25 septembre

www.lepetitballon.com

Bordeaux supérieur
Château de Virecourt Conté 2015 -5,50 €
Le vin bio n'est pas forcément plus cher qu'un vin conventionnel. Celui-ci est tout rond, facile, assez intense avec sa pointe de réglisse. Il est sans prétention, mais pas sans charme.

Savoie Mondeuse
Domaine de l'Idylle 2016 – 7,12 €
Pour tous ceux qui ignorent encore que la Savoie possède un vignoble de qualité, on vous invite à goûter ce rouge savoureux amplement fruité et légèrement tendu.

Côtes du Rhône villages Laudun
Domaine Pélaquié, Grand -Vernet 2016 - 7,12 €
Le Rhône pointe dans les saveurs de garrigues du vin et le millésime apporte sa fraîcheur à l'ensemble. Le vin est digeste à tout instant. C'est le blanc de tous les instants.

Fronsac
Château Bellevue, 2015 - 9,90 €
La rondeur du millésime 2015 de ce vin est au rendez-vous, évoquant la chair du fruit tout en faisant preuve d'une finesse impeccable. **Pour se régaler d'une belle bouteille sans se ruiner. Il sera parfait sur une épaule d'agneau confite.**

Alsace Grand Cru Wiebelsberg
Kreydenweis 2015 – 20,72 €
C'est le blanc qu'il vous faut dans la cave, jeune ou vieux, on se régale de la tension parfaite, et de la structure précise et raffinée de ce grand vin d'Alsace.

1Dealwine

Bekaa Valley (Liban)
Château Kefraya, 2015 - 15 €
Il faut y avoir goûté au moins une fois dans sa vie. L'emblématique blanc du château Kefraya est un assemblage de chardonnay et de viognier. Le nez, caractérisé par des fruits blancs et jaunes. En bouche, rondeur et équilibre sont au rendez-vous avec une touche miellée qui enrobe le tout. **Sur un bon fromage de chèvre.**

Saint-Émilion Grand Cru
Château de Ferrand, 2014 - 24 €
L'unique cuvée du domaine offre un nez complexe constitué de petits fruits noirs et de notes torréfiées. **La matière soyeuse et les tanins fondus viennent enrober le palais pour se terminer sur une belle fraîcheur pour accompagner viandes rouges et gibiers.**

Châteauneuf du Pape
Santa Duc, *Habemus Papam* 2012 - 25,90 €
Ce vin est issu de différents terroirs de l'appellation. Assemblage des quatre cépages emblématiques de châteauneuf-du-pape, il offre un équilibre envoûtant. La richesse aromatique en bouche est admirable. Une fraîcheur en finale vient parfaire cette élégante cuvée. **Sur des pieds paquets ou simplement une viande rouge grillée.**

Hospices de Beaune
***Cuvée des Dames Hospitalières* 2013 - 45 €**
Les parcelles appartenant aux Hospices de Beaune sont des donations qui constituent aujourd'hui un domaine réputé. La *Cuvée des Dames Hospitalières* est la première mise aux enchères lors de la vente des vins des Hospices. Elle livre un vin gourmand sur les fruits noirs qui se dégustera sur un boudin blanc aux pommes ou un chapon farci aux girolles.



Luberon
Domaine des Peyre, Le Méridional 2015 – 8,33 €
Radieux comme le sud de la France, ce joli costaud sent le laurier et le thym sous une main de beaux fruits rouges et des tanins poivrés.



Côtes Catalanes
Olivier Pithon, *La Laïs* 2013 - 15,90 €
Joli blanc qui laisse parler les notes florales très fraîches. La bouche s'exprime sur une acidité rafraîchissante qui apporte de la vivacité. Un vin minéral à boire sur une poêlée de gambas ou du saumon fumé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN

www.venteprivee. com : à partir du 4 septembre

Millésime.com : du 5 au 28 septembre

vente privee — MILLÉSIMES

www.venteprivee.com

Bordeaux
F. Thienpont Sarmentine 2016 – 6,50 €
Simple parfaitement équilibré juteux et soyeux, un bordeaux indispensable dans une cuisine, une cave et surtout à table.

Domaine Paul Blanck
Alsace Pinot Gris 2016 – 9,50 €
La réputation de ce domaine est faite depuis des lustres en Alsace. Il excelle dans les grands crus, mais c'est surtout sur les petites cuvées comme celle-ci que l'on juge la qualité d'un domaine. Ici, aucun doute c'est un grand.

Lirac
Domaine des Carabiniers 2017 – 10 €
La culture en biodynamie doublée d'une profondeur particulière donne à ce vin d'une appellation voisine et outsider de châteauneuf-du pape, un caractère affirmé, précis et gourmand.

Terrasses du Larzac
Calmel et Joseph 2016 - 10 €
Bien construit sur les épices, le laurier, le thym et la prune ,le vin est juteux, gourmand. Malgré un fruit d'une très grande maturité, le rouge parvient à conserver une fraîcheur radieuse.

Chablis 1er cru Montmains
Domaine des Marronniers 2016 – 16 €
Salin, presque iodé et d'un équilibre parfait, le vin sur les agrumes et sa pointe exotique s'affine sur les épices douces de son bois dans la finale.

Santenay 1er cru Maldière
Domaine Lucien Muzard et Fils - 24 €
Un vrai canon du pinot noir mûr à souhait et parfaitement bien proportionné. Sur les fruits noirs en finale le vin est dense avec des tanins fins concentrés et délicats.

Gevrey-Chambertin
Daudet Naudin 2014 – 29,90 €
Le grand rouge de Bourgogne dont on fait provision pour garnir sa cave. Droit et racé, mais avec la puissance et la structure du pinot noir de gevrey.



Saint-Romain
Domaine Alain Gras 2016 – 19 €
Pour un prix tout doux, la star de Saint-Romain nous propose un rouge encore sur la fringance de sa jeunesse, sur un fruit noir net et des petits tanins tous doux.

Millésime.com

Côtes du Rhône
Domaine de la Janasse 2016 - 9 €
Le rouge juste pour le plaisir. Celui de tous les jours, avec sa douceur fruitée et ses tanins croquants.

Pouilly Fuissé
Domaine Saumaize, *Sur la Roche* 2016 – 18,14 €
Un blanc boisé qui revendique son chardonnay, la texture est puissante, riche est dense. On le place volontiers plus haut dans les côtes de Beaune et on pourra l'attendre encore.

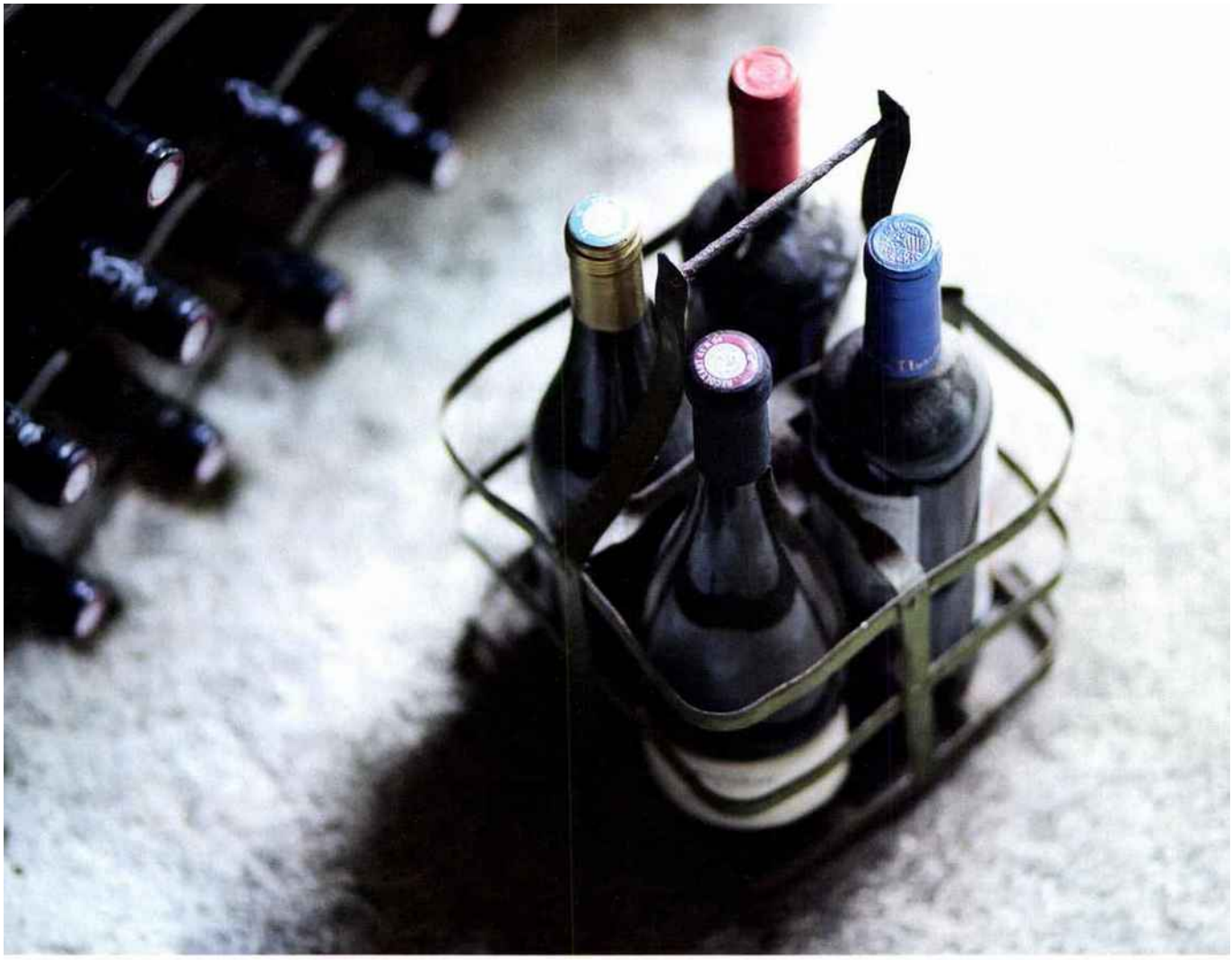
Domaine Gonon
Saint Joseph 2016 – 54 €
À ce prix-là certains tordent le nez. Pourtant le Saint-Joseph des frères Gonon est l'un des vins les plus équilibrés, précis et fins du millésime.
Proche d'un côte-rôtie pour un plaisir immédiat.



Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : IrrÃ©gulier

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.1,89,90,...,106
Journaliste : CATHERINE, ALICE JAUFFRET, KARINE VALENTIN



Chateaunet.com : du 7 au 30 septembre

CHATEAUNET
DUCLOT depuis 1886

Chateaunet.com

Fronton
Domaine Le Roc, *La Folle Noire d'Ambat* 2016 - 7,95 €
Il est issu du cépage négrette, typique de Fronton, reconnaissable entre tous par ses notes de violettes intenses. Un poil sauvage avec des tanins costauds, mais pas agressifs et une fine acidité croquante. De la personnalité.

Côtes du Marmandais
Elian Da Ros, *Le vin est une fête* 2016 - 9,90 €
Elian Da Ros continue de faire de jolies cuvées dominées par le très local abouriou en tandem avec du cabernet franc et une pointe de merlot. Structure des tanins délicats, d'un style fruité.
Sur filet mignon au chorizo, sur un canard rôti.

Menetou-Salon
Remoortere, 2017 - 13,90 €
On y sent le sauvignon généreux cueilli bien mûr. Grâce à sa fine acidité, le vin s'étire en bouche dans un équilibre séducteur. Ample et dynamique avec un côté zeste en final.
Pour une volaille fermière rôtie ou un gratin de courgettes au chèvre frais.

Sancerre
Domaine Fouassier, *Le Vallon* 2016 -14,50 €
Un profil élancé, très minéral, pur et une fraîcheur affirmée pour ce Sancerre qui ne joue pas la carte des vins surboisés mais celui de l'élégance venue du terroir cultivé en biodynamie. Finale salivante et persistance.

Champagne
Pierre Gimonnet & fils, 1er Cru Cuis - 23,33 €
Ce prix qui correspond à l'achat de six bouteilles (formule 5+1) est une vraie bonne affaire. En prévision des fêtes, on stocke ce très joli champagne à la bulle crémeuse et au style aérien et minéral.

Saint-Émilion Grand Cru Classé
Château Fonroque 2014 -24,80 €
Un millésime d'un superbe éclat pour ce domaine converti à l'agriculture biologique et biodynamique dès 2001. Un vin croquant, doté d'une belle énergie avec une fin de bouche éclatante, sur des subtils arômes de fruits frais.

Saint-Estèphe
Château Linot, 2014 - 27 €
Une célèbre appellation médocaine à savourer sans attendre grâce à son style rond, ample, croquant, ciselé, gourmand avec des tanins de velours. Un vin plaisir, savoureux et sans esbroufe.

Quarts de Chaume moelleux 2006



Domaine des Baumard - 24 € (37,5 cl)
C'est un grand vin doux, aromatique, suave et équilibré, voluptueux et énergique grâce à sa fine acidité. Dommage de se priver d'autant de plaisir en écoutant ceux qui prétendent ne pas aimer les vins « sucrés », mais reprennent du dessert. À 12 ans d'âge, son éclat est intact.

Tous droits réservés à l'éditeur

REGAL
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218





Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.106

À vos agendas !

Vous êtes plutôt web, grandes surfaces ou caviste de quartier ? Quel que soit le canal choisi, voici les meilleures affaires, enseigne par enseigne.

Auchan du 21/09 au 9/10
Château Belle-Vue haut-medoc 2016 • Château des Portets graves 2015 • Château Guadet Plaisance montagne saint-emilion 2016 • Château Joanin Becot castillon côtes-de-Bordeaux 2016 • Château La Colline bergerac 2017 • Château La Verriere bordeaux blanc 2017 • Château Labegorce margaux 2016 • Château Moncontour Predilection vouvray brut 2016 • Domaine Cachat Ocquidant Les Recilles corton grand cru 2016 Clos des Vergennes Monopole • Domaine Clos Romane Cairanne 2016 • Domaine de Fabregues La Chapelle languedoc-pezenas 2015 • Domaine Demois Boue chinon 2017 • Domaine Vincent Paris Granit 30 cornas 2016 • Famille Bougrier Pure Loire rose d'Anjou 2017 • L'Insoupçonnee côtes-de bordeaux 2017 • La Reserve de la Bastide Saint-Dominique châteauneuf-du-pape • Le Vent d'Ouest des Bêtes Curieuses muscadet 2017 • Tenuta Corte Giaccobe soave 2017

Biocoop à partir du 4/09
Champagne Couche Eclipsia Extra Brut • Clos des Mourres Grains de Mourres côtes-du-rhône villages 2017 • Domaine Arnaud Chaume côtes-du-rhône 2017 • Domaine Vincent Achard Topaze clairette-de-die • Les Domaines Auriol Influences Naturelles IGP Pays d'Oc 2018

Carrefour du 12/09 au 30/09 jereservemafoireauxvins.fr (pour toutes les enseignes Carrefour) : à partir du 4 septembre
Carole Bouquet passito di pantelleria • Château Bramefant bergerac 2016 • Château de Francs Les Cerisiers Francs côtes-de-bordeaux 2016 • Château Imperiam 5 Puttonyos tokaj aszu 2005 • Château Jean Faure saint-emilion 2016 grand cru classe • Château l'Isle Fort bordeaux superieur 2016 • Château Tour de Bessan margaux 2016 • Domaine Chatelain pouilly-fume 2017 • Henry Marionnet Les Cepages Oublies IGP Val de Loire 2016 • Verget Terres de Pierre mâcon villages 2017

Casino du 31/08 au 16/09
Aurore de Dauzac margaux 2016 • Château Calon montagne saint-emilion 2011 • Cigogne alsace gewurztraminer 2016 • Clos de Gamot cahors 2015 • Domaine des Carabiniers lirac 2017 • Domaine des Marrans Vieilles Vignes chiroubles 2015 • Drama Ploes Cabernet-Sauvignon Merlot 2015 • Maris minervois 2016 • Patrice Hateau bordeaux superieur 2017 • Planeta La Segreta IGT Sicilia 2016 • Saint-Roch Vieilles Vignes côtes-du-roussillon 2017

Le comptoir des vignes du 15/09 au 15/10
Château Baratet bordeaux superieur 2016

Franprix du 19/09 au 30/09
Château de Tauzia buzet 2017 • Château Lestruelle medoc 2011 • Dauvergne et Ranvier valreas 2016 • Domaine La Chanade gaillac 2014 • Mas Amiel Le Plaisir côtes-du-roussillon 2017 • Vallee Mercier La Colline de ma sœur saint-nicolas-de-bourgueil 2017

Lavinia du 17/09 au 15/ 10
Bodegas Ateca Honoro Vera calatayud 2015 • Cellier des Cray Cuvee des Gueux chignin 2017 • Clos Marsifi Rose d'une Nuit patrimonio 2017

Leclerc du 2/10 au 13/10 préréservation sur www.macave.leclerc à partir du 18 septembre.
Cave de Tain Talent de Vigneron crozes-hermitage 2016 • Château de Francs Les Cerisiers Francs côtes-de-bordeaux 2016 • Château Fongaban castillon côtes-de-bordeaux 2016 • Château Moulin de Vignolle bordeaux 2016 • Château Rollan de By Cru bourgeois medoc 2016 • Sol in Victus Les Peyrieres côtes-du-rhône village 2017 • Tessellae Vieilles Vignes IGP Côtes Catalanes Carignan 2016

Magasins U du 25/09 au 6/10
Château Bel Air Lagrave moulis-en-medoc • Château Pierre Filant côte-de-brouilly 2017 • Domaine d'Aloes côtes-du-rhône villages 2017 • Domaine de la Bournaire muscadet-sevres-et-maine-sur-lies 2016 • Domaine des Martinelles crozes-hermitage 2016 • Domaine Perraud Le Mont saint-veran 2017 • Le Clos du Lucquier terrasses-du-larzac 2016 • Mas Centeilles Cuvee Sot-L'Y-Laisse minervois 2016 • Terres des Gendres bergerac 2016

Monoprix du 12/09 au 27/10
Carnivor Zinfandel Californie 2015 • Château Thivin Reverdon brouilly • Champagne Taittinger Grand Cru Prelude • Yves et Jeremie Huchet Melies Melon vin de France 2017

Naturalia du 12/09 au 30/09
Cave Monge Granon Cuvee Equinoxe clairette-de-die

Nicolas du 12/09 au 16/10
Kuehn alsace riesling grand cru brand 2014 • Château Puisseguin La Rigodrie puisseguin-saint-emilion 2015

Repaire de Bacchus du 6/09 au 16/10
Champagne Delamotte brut • Champagne Ruinart Millesime 2010 • Château du Moulin entre-deux-mers 2016 • Domaine Denis Carre meursault Vieilles Vignes 2015 • Domaine Dhomme Les Perrays anjou 2017• Domaine Georges Vernay Les Chaillees de l'Enfer condrieu 2016 • Domaine Vincent Dauvissat chablis 1er cru 2016

INTERNET

Cdiscount à partir du 6/09
Benjamin Darnault Le Repasse de Montagne vin de France 2015 • Bonnefond Sensation du nord Syrah vin de France 2016 • Château Ladiva Vendanges Tardives tokaj 2015 • D'Arenberg The Stump Jump Mac Laren Vale 2016 • Domaine des Tempes coteaux-bourguignons 2015 • M de Monbrison bordeaux 2016 • Palacios Remondo La Vendimia Rioja 2016 • Philippe Germain Les Grandes Brosses anjou 2017 • Stephane Ogier Syrah d Ogier IGP Collines Rhodaniennes • Wittmann 100 Hugel Rheinhessen riesling trocken 2017

Chateaunet du 7/09 au 30/09
Antoine Van Remoortere menetou-salon 2017 • Château Boston margaux 2012 • Domaine Emilian Gillet Quintaine vire-clesse 2015 • Domaine Fouassier Le Vallon sancerre 2016 • Champagne Pierre Gimonnet & Fils blanc de blancs brut 1er Cru Cuis • Thierry Germain Selection Les Roches saumur-champigny 2016

IDealWine du 6/09 au 25/09
Domaine Casenoble rivesaltes 1977 • Domaine Cosse Maisonneuve cahors 2009 • Champagne Jacquesson Cuvee 739 • Jardins de Babylone Jurançon 2014

Millésimes du 5/09 au 28/09
Champagne Delamotte brut • Château Leoville Las Cases cru classe saint-julien 2015 • Domaine de la Janasse côtes-du-rhône 2016 • Domaine Jean Louis Chave saint-joseph 2015 • Domaine Thomas Morey chassagne-Montrachet 1er cru Morgeot 2015

Netvin du 6/09 au 11/10
David Reynaud Les Croix Vieilles Vignes crozes-hermitage 2015 • Elodie Balme rasteau 2016

Le Petit ballon du 6/09 au 30/09
Château du Moulin a Vent moulin-a-vent 2015 • Château Pontet Canet pauillac 2012 • Les Fusionnels Faugeres Languedoc • Papagiannakos Savatiano

Vente-privée à partir du 4/09
Champagne Pierre Brocard Tradition • Château de Bellet bellet 2016 • Chereau Carre Château de la Chesnaie muscadet sevre-et-maine 2017 • Domaine Alain Gras saint-romain 2016 • Domaine Bonetto Fabrol Le Colombier grignan-les- adhemar 2016 • Domaine des Carabiniers lirac 2017 • Domaine Gael Martin Le Clos des Guillons saint-amour 2017 • Eric Louis Pinot Noir vin de France 2017 • Vignoble des 2 Lunes Gewurztraminer Hengst alsace grand cru 2011

Wineandco du 30/08 au 7/10
Baigorri Crianza rioja 2014 • Casa Martelletti Extra-Dry prosecco • Château Beauregard pomerol 2011 • Château Bellevue La Ferriere côtes-de-bordeaux 2015 • Château d'Yquem sauternes 1991 • Château Sociando-Mallet haut-medoc 2012 • Domaine de la Bouvaude côtes-du-rhône 2016 • Johann Michel cornas 2015

ET AUSSI...

20 sur vin du 14/09 au 30/09
Cavissima du 3/09 au 23/09
Badie du 7/09 au 30/09
Intermarché du 11/09 au 30/09
Lafayette Gourmet du 7/09 au 30/09
Leader Price du 4/09 au 16/09
Lidl à partir du 5/09
NatureO du 12/09 au 30/09
Netto du 4/09 au 16/09
Vinatis du 31/08 au 9/09

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Cuisine Actuelle

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070





Date : Septembre 2018
Page de l'article : p.59

Dossier

Perlant et léger

Avec seulement 9° d'alcool, ce blanc portugais, tiré de quatre cépages locaux, possède une robe pâle, des arômes de fleurs et de fruits blancs et une bouche aux notes citronnées. À servir de l'apéritif au dessert, avec la soupe de crudités glacée, la tarte de chèvre, l'espadon aux oignons grillés, ou des chèvres frais et une tarte aux fraises.

Vinho verde DOC, Gazela, 4,50 €, ***dans les grandes surfaces.***



Une majorité de syrah et 20 % de cinsault donnent à cette cuvée éphémère (elle change chaque année) un nez de fruits noirs et une bouche bien équilibrée, à la finale poivrée. À rafraîchir avant de la déguster avec le carré de porc aux herbes ou une grillade mixte et le cake figues-amandes.

IGP Pays d'Oc rouge 2015, En Passant, Domaine Gayda, 9 €, ***départ cave et chez les cavistes.***

Fruité et épicé



Bulles fines et typées

C'est le chenin, cépage typique des bords de Loire, qui donne à cette cuvée son caractère, sa robe pâle, ses arômes de fruits secs avec des notes d'abricot et de miel et sa bouche acidulée. À proposer pour un apéritif dinatoire avec la soupe de crudités glacée, l'espadon aux oignons grillés, la tarte au chèvre, et même avec le cake figues-amandes.

Touraine brut, cuvée J.M. Monmousseau, 8,70 €, ***chez Nicolas.***



La cuisine estivale

LES VINS QUI LUI VONT BIEN

Des "petits" **vins fruités, légers et sans prétention,** mais avec du charme et de la personnalité, à déguster toujours frais.



Floc rosé très fruité

Associant deux tiers de jus de raisins rouges à un tiers de jeune armagnac, ce floc possède un bon équilibre entre sucre et vivacité, des arômes de fruits rouges et une finale fruitée. À boire très frais à l'heure de l'apéritif avec melon et jambon, ou au dessert sur le cake figues-amandes.

Floc de Gascogne rosé, Domaine de Bilé, 10 €, ***départ cave et cavistes.***



Vif et gourmand

Robe très pâle, nez de fruits blancs et bouche aux notes de groseilles pour ce rosé tiré de la syrah et du cabernet sauvignon. Un vrai vin d'été à goûter bien frais tout au long du repas, avec la soupe de crudités glacée, l'espadon aux oignons grillés, le carré de porc aux herbes ou une simple salade de fruits.

IGP Pays d'Oc rosé 2017, Méli-Mélo, Domaine Saint-Martin-des-Champs, 6,50 €, ***départ cave et cavistes.***



Intense et minéral

Quatre cépages (grenache blanc, roussanne, viognier et clairette) sont associés dans ce vin à la robe d'or pâle, au nez intense de fruits blancs, avec de jolies notes boisées et une bouche croquante et fraîche. À tester sur la tarte au chèvre, l'espadon aux oignons grillés ou un curry de crevettes.

Laudun côtes-du-rhône villages blanc 2016, Les Petites Parcelles de Dolia, Laudun-Chusclan Vignerons, 7,50 €, ***dans les grandes surfaces.***

NOTRE COUP DE CŒUR



Adresses en fin de numéro

TEXTES : ELISABETH DE MEURVILLE

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.45,46,48,49

CHÂTEAU CAVALIER

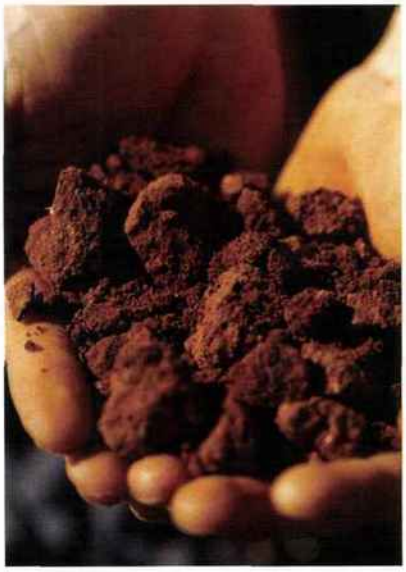
DES ROSÉS FLAMBOYANTS REFLETS DE LEUR TERROIR PROVENÇAL





Si les goûts et les couleurs ne se discutent pas, ils se marient au Château Cavalier...

Situé à Vidauban au pied du massif des Maures, le Château Cavalier tire son nom du ruisseau qui traverse la propriété, lequel contribue à l'irrigation naturelle des vignes. C'est en 2000 que la famille Castel se laisse séduire par le charme de son vignoble et de son terroir : 132 ha d'un seul tenant, naturellement délimité par les bois qui l'entourent. Vendanges nocturnes, suivi parcellaire et levures indigènes sélectionnées par Antoine Pouponneau sont autant de gages de qualité qui contribuent à la richesse de la palette aromatique des vins. Certifié Terra Vitis depuis 2012, Château Cavalier s'engage pour un développement durable avec des méthodes de travail respectueuses de l'homme et de son environnement.



Un cadre naturel à couper le souffle

Au sommet de la colline Sainte-Brigitte, une table d'orientation guide le regard du visiteur qui n'a plus qu'à lever les yeux pour apprécier une vue à 360 degrés sur la propriété... C'est ce panorama (voir photo) qui a inspiré la cuvée « 360 » que vous retrouverez en vente chez les cavistes (dont Nicolas) et en restauration au prix de vente conseillé de 10 euros.



Quatre cépages principaux composent ici les cuvées : grenache, cinsault, syrah et rolle, avec des variantes subtiles pour chacune ***(à découvrir sur www.chateau-cavalier.com).***

Des vins rosés pour tous les goûts

Du Château Cavalier, vous trouverez aussi en grande distribution la cuvée « Terre de Provence » à l'excellent rapport qualité/prix (7 euros) sans démériter sur la qualité. Les cuvées « Marafiance » et « Grand Cavalier » se différencient par leurs beaux flacons singuliers, facilement reconnaissables, que vous trouverez chez les cavistes (dont Nicolas) et en restauration aux prix conseillés respectifs de 12 et 17 euros. Pour les amateurs de grands formats, sachez que ces deux cuvées se déclinent en magnums, et seule « Marafiance » se démarque elle en jéroboam pour un haut effet de style garanti.





Clément Brun : nouvelle recrue au service de l'excellence

Cinquième génération d'une famille de viticulteurs provençaux passionnés, riche d'une expérience internationale, Clément Brun apporte toute son expertise d'œnologue et d'ingénieur au Château Cavalier. Ce passionné qualifie la cuvée « Marafiance » 2017 de rosé de gastronomie par son assemblage d'une grande richesse (Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault, Sémillon, Cabernet-Sauvignon), ses arômes et sa fraîcheur. ***Le + V&G : Retrouvez ses propositions d'accords mets et vins sur http://soundcloud.com/vinsetgastronomie***

Une gamme régulièrement récompensée

Château Cavalier s'est spécialisé et concentré uniquement dans la production de vins rosés avec l'ambition réussie de faire partie des incontournables en Provence. La critique internationale et française ne s'est pas trompée en attribuant année après année des récompenses et médailles. Ainsi, en 2016, la cuvée « Marafiance » 2015 faisait partie des 50 meilleurs rosés du monde (Decanter). L'année suivante, son millésime 2016 a ensuite reçu une Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence. Auprès de notre Comité de Dégustation V&G, la cuvée « Grand Cavalier » 2016 a reçu un Coup de Coeur parmi le Top 100 des Vins de Provence. Cette année, les deux cuvées se sont également distinguées à l'aveugle sur le millésime 2017 (lire les commentaires par ailleurs) ! Conseillé par l'oenologue Olivier Dauga depuis 2012 et placé sous la supervision stratégique de Philippe Castel, Château Cavalier fait partie de la collection des 19 propriétés composant les Châteaux et Domaines Castel qui font rayonner les vins français à travers le monde.



Tous droits réservés à l'éditeur

ROSÉS **DE PROVENCE**

La Provence excelle sur le terrain des vins biologiques

Près de 2 millions de bouteilles de vins de Provence rosés biologiques vendues en grande distribution en 2017, la Provence est le vignoble français le plus avancé sur ce terrain, avec 19% de ses vignes cultivées en agriculture biologique, contre 9% en moyenne pour le reste du pays.





La Ferme des Lices
Sa robe d'un rose melon s'agrémente de légers reflets cuivrés. À dominante florale, son nez s'épanouit dans le verre avec beaucoup de finesse. Mise en bouche tout en souplesse jusqu'à la finale fruitée.

Prix : NC

Domaine du Blavet
Brillante, sa robe d'un rose bien affirmé devance un nez ouvert sur les fruits rouges (cerise, framboise) qu'une bouche opulente, grasse en finale, viendra compléter à merveille pour ce rosé multi-médaillé d'or.

Prix : 8,90 euros

Château de Léoube vin bio
« Rosé de Léoube »
D'un rose saumoné, sa robe fait dans la légèreté lumineuse. Jolie expression aromatique dès le premier nez, avec des notes de fruits délicats (pêche), avec un beau suivi en bouche sur une matière fruité mûre à point et persistante en finale.

Prix : 18 euros

Château de Mauvanne Cru Classé
Affichant une grande brillance, sa robe diaphane ouvre la voie à un nez plaisant, de bonne intensité (mirabelle, abricot). Attaque fraîche, qui évolue crescendo en bouche vers un pic aromatique de petits fruits rouges jusqu'à la finale sur le poivre rose.

Prix : 15,90 euros

Moulin de la Roque
Villa Roca
Sous sa robe d'un rose bien assumée, penchant vers le terroir de Bandol, ce rosé propose une expression olfactive florale (rose de mai) sur un fond d'amandes fraîches, tandis que la bouche se révèle vineuse sur une belle longueur.

Prix : 10,50 euros

NOUVEAU ! La 1re édition de la Journée internationale du Rosé

L'Organisation internationale du rosé, créée récemment et présidée par Valérie Rousselle (Château Roubine) et Fabienne Joly (présidente du Centre du rosé), a lancé cette année la Journée internationale du Rosé qui a eu lieu le 22 juin dernier. Si l'épicentre des festivités se trouvait à Saint-Tropez avec une illumination de la citadelle par Alain Guihot (architecte de la lumière, à l'origine du premier plan lumière à Lyon), d'autres villes du sud-est ont également joué le jeu, notamment Bandol, Grasse et Monaco. Tandis que la Tour Eiffel s'est colorée de rose éphémère, l'événement a été aussi célébré dans plusieurs autres métropoles dont Rio de Janeiro, Rome, New-York, Hong-Kong... Une grande première édition retentissante pour l'aura du vin rosé de Provence.



Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.45,46,48,49



Château Vannières
Très claire, sa robe présente de beaux reflets argentés. Expression florale charmeuse au nez, suivie d'une mise en bouche linéaire, sur le fruit à noyau (cerise en tête) jusqu'à la finale légèrement poivrée.

Prix : 17 euros

Domaine du Paternel
Sa robe diaphane tend vers un vin blanc, impression que le nez contredira avec de jolis fruits rouges et une pointe d'agrumes. Attaque fraîche, suivie d'un développement sur le bonbon anglais et une finale pomelos.

Prix : 13 euros

Jas d'Esclans Cru Classé vin bio
D'un rose groseille aux reflets légèrement cuivrés, sa robe devance un nez ouvert et riche sur la palette florale dominante. L'attaque vive en bouche s'arrondit sur les fruits confiturés pour atteindre un bel équilibre en finale.

Prix : 10 euros

Château de Saint-Martin Cru Classé
Sa robe pétale de rose affiche une belle luminosité. Expression élégante au nez, de jolis fruits délicats (framboise) que l'on retrouve dans une bouche ample et généreuse avec ses notes d'abricots et de fruits confits en finale. « Grande Réserve »

Prix : NC

Château Les Valentines vin bio
Très pâle, sa robe s'épanouit gracieusement dans le verre. Des effluves marines se font ressentir dans un nez charmeur. Belle puissance en bouche dès l'attaque se poursuit par une vinosité bien marquée jusqu'en finale.

Prix : 13,55 euros

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



Château Pigoudet « Classic »
D'un rose framboise, sa robe présente une belle brillance. Premier nez sur le fruit exotique (litchi) qui se poursuit sur les fruits rouges. Vivacité et fraîcheur dès la mise en bouche, des fruits confiturés poursuivent le développement aromatique sur une longueur persistante.

Prix : 11,90 euros

Domaine Les Béates « Les Béatines » vin bio
Sa robe dévoile une tonalité rose orangée avec grande luminosité. Une expression noble de fleurs de cerisier devance le fruit au nez. Mise en bouche pleine avec des fruits gourmands (pêches, cerise cœur de pigeon) jusqu'en finale.

Prix : 9,70 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Château Paradis ❤
« Terre des Anges »
Claire et limpide, sa robe aux reflets argentés précède un nez riche (sureau, rhubarbe, zan). Attaque épicée en bouche, suivie de fruits ronds et pleins, mûrs à point avec une persistance aromatique exemplaire.

Prix : 13 euros

Château de Beaupré
« Collection du Château » vin bio
D'un rose mangue, sa robe présente des reflets cuivrés. Expression olfactive franche de petitss fruits rouges (fraise mara des bois) qu'une bouche ample et fraîche à la fois viendra compléter à merveille jusqu'à la finale équilibrée.

Prix : 13,90 euros

Château du Seuil
« Château Grand Seuil »
Limpide, sa robe rose pêche affiche une limpidité exemplaire. Impression floral en note de tête au nez, avec un cœur framboisé et un fond de berlingot de Carpentras. Jolie fraîcheur en bouche dès l'attaque, joli rosé fruité d'été qui évoluera bien.

Prix : 19,10 euros

COTEAUX VAROIS-EN-PROVENCE



Domaine de Ramatuelle
Sa robe d'un rose framboise se traduit au nez par un bouquet de fleurs printanière sur un fond iodé. Beaucoup de rondeur en bouche dès l'attaque, puis l'on retrouve la fraîcheur de fruits délicats (framboise, groseille) jusqu'à la finale généreuse.

Prix : 8-10 euros

Bastide de Fave
« Héritage de Saint-Victor »
D'un rose melon pâle, sa robe ouvre la voie à un nez de première impression minérale, puis fruitée orange (abricot, orange amère). Cette minéralité se retrouve en bouche, entre structure et texture d'un fruité bien maîtrisé, sur un fond sapide.

Prix : NC

Domaine du Loou
« Rosée de Printemps » vin bio
D'un rosé telle une infusion, cette robe glisse dans le verre. Des notes d'agrumes confits (zestes d'oranges, mandarine) se ressentent au nez. Beaucoup de fluidité en bouche, des fruits enveloppant le palais avec une finale gourmande.

Prix : 8 euros

Domaine de Ramatuelle
« Bienfait de Dieu »
Sa robe d'un rose aux reflets cuivrés dégage une impression de netteté et de fraîcheur ressentie au nez, ouvert sur les agrumes (citron vert, pamplemousse rose). Attaque ronde en bouche, avec une matière fruitée vineuse appréciable jusqu'à la finale légèrement poivrée.

Prix : 10-12 euros

Domaine du Loou
« Terres du Loou » vin bio
D'une grande transparence, sa robe d'un rose pomelo présente brillance et limpidité. Nez sur la pêche blanche, avec un fond sur les agrumes verts. L'attaque fraîche en bouche, pleine de caractère fruité posé sur une belle acidité, va crescendo jusqu'à la finale persistante.

Prix : 8 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

HommeDéco

http://hommedeco.fr/un-petit-blanc-pour-lete/

Un petit blanc pour l'été !

Si l'été on aime se retrouver entre amis ou en famille autour d'un verre de rosé, il est tout aussi agréable de déguster un vin blanc. En effet, accompagné de poissons ou de crustacés le vin blanc sait se faire léger, frais et fruité. Il peut se révéler, ainsi, une pure merveille pour le palais. Nous vous avons sélectionné, en fonction des régions, des vins qui rafraîchiront votre été. Et pour ceux qui veulent partir à l'étranger sans quitter noas frontières, ils trouveront leur bonheur dans notre sélection de vins étrangers.

Côtes du Rhône

AOC Grignanles Adhemar, Demoiselles des Lys blancs 2017,
Domaine d'Elyssas, 7 €. Cavistes.

AOC Crozes Hermitage, Opora Blanc 2017, Cave Olivier Dumaine, 13 €.

la-croix-du-verre.com

AOC Vacqueyras,Rhonea Fontimple Blanc 2016, 15,20 €.

www.vinatis.com

Bourgogne

Jean Loron, Saint Véran, Cave Nicolas, 14,60 €.

www.nicolas.com

Saint Bris, Sauvignon, Cave Nicolas, 13 €.

www.nicolas.com

AOC Côtes de Nuits Village, Domaine Pansiot, Blanc 2015, 10 €.
Cavistes

Loire

Domaine Portier, Quincy, Repaire de Bacchus, 15 €.
www.lerepairedebacchus.com

Le Fief du Breil, Domaine du Bois, Repaire de Bacchus, 7,90 €.
www.lerepairedebacchus.com

Domaine Octavie Sauvignon, Repaire de Bacchus, 8,90 €.
www.lerepairedebacchus.com

Charente

Domaine Le Grand Bourras, Sauvignon Blanc 2016, 9 €.
Caviste.

Saute-Bergère 2016, Domaine de Garancille, 8 €.
www.terredesaveurs.com

Domaine Montansier Blanc 2016, 6 €.
Cavistes

Vins du monde

Vinno Verde, Gazella, Portugal, 4,50 €.
En GMS.

Sauvignon Blanc, Gato Negro, Chili, 4,50 €.
En GMS.

Obikwa, Sauvignon Blanc, Argentine, Cave Nicolas, 7,60 €.
www.nicolas.com



FAV DE RENTREE CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

Tourisme / Gastronomie - 2018/08/14 09:55

Le calendrier de la Foire aux vins



(Relaxnews) - Rendez-vous incontournable de la rentrée pour les oenophiles qui ne manqueront pas le coche pour enrichir leur cave et dénicher de nouvelle pépiétes, la Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. Voici le calendrier complet par circuits de distribution.

> Grandes surfaces

Casino Supermarchés

Du 31 août au 16 septembre

Leader Price

Du 4 au 16 septembre

Netto

Du 4 au 16 septembre

Géant Casino

Du 4 au 16 septembre

Lidl

A partir du 5 septembre

Enseignes de proximité Casino

Du 10 au 23 septembre

Intermarché

Du 11 au 30 septembre

Monoprix

Du 12 au 27 septembre

Carrefour

Du 12 au 24 septembre

Franprix

Du 19 au 30 septembre

Carrefour Contact/Market

Tous droits réservés à l'éditeur

Du 21 au 30 septembre
A2Pas / My Auchan
Du 21 septembre au 7 octobre
Auchan supermarché / Simply Market
Du 21 septembre au 7 octobre
Système U
Du 25 septembre au 6 octobre
Hypermarchés Auchan
Du 25 septembre au 9 octobre
Carrefour Market
Du 28 septembre au 14 octobre
E.Leclerc
Du 2 au 13 octobre
> Magasins bio
Biocoop
A partir du 4 septembre
Naturalia
Du 12 au 30 septembre
Naturéo
Du 12 au 30 septembre
> Web
Auchan.fr
Du 28 août au 24 septembre
WineandCo.com
Du 30 août au 7 octobre
La Vinothèque de Bordeaux
Du 30 août au 2 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Vinatis
Du 31 août au 9 octobre
Vente-privee.com
A partir du 4 septembre
Millésimes.com
Du 5 au 28 septembre
Netvin.com
Du 5 septembre au 18 octobre
CDiscount
A partir du 6 septembre
iDealwine
Du 6 au 25 septembre
Galeries Lafayette
Du 7 au 30 septembre
Chateaunet
Du 7 au 30 septembre
Auchandirect.fr
Du 25 septembre au 9 octobre
> Cavistes
Le Repaire de Bacchus
Du 6 septembre au 4 octobre
Nicolas
Du 12 septembre au 16 octobre
Comptoir des vignes
Du 15 septembre au 15 octobre
Lavinia
Du 17 septembre au 15 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 427

Visualiser l'article

Le calendrier de la Foire aux vins



La Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. RelaxNews / istock.com/yangwenshuang

Rendez-vous incontournable de la rentrée pour les oenophiles qui ne manqueront pas le coche pour enrichir leur cave et dénicher de nouvelle pépiétes, la Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. Voici le calendrier complet par circuits de distribution.

> Grandes surfaces

Casino Supermarchés

Du 31 août au 16 septembre

Leader Price

Du 4 au 16 septembre

Netto

Du 4 au 16 septembre

Géant Casino

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Du 4 au 16 septembre

Lidl

A partir du 5 septembre

Enseignes de proximité Casino

Du 10 au 23 septembre

Intermarché

Du 11 au 30 septembre

Monoprix

Du 12 au 27 septembre

Carrefour

Du 12 au 24 septembre

Franprix

Du 19 au 30 septembre

Carrefour Contact/Market

Du 21 au 30 septembre

A2Pas / My Auchan

Du 21 septembre au 7 octobre

Auchan supermarché / Simply Market

Du 21 septembre au 7 octobre

Système U

Du 25 septembre au 6 octobre

Hypermarchés Auchan

Du 25 septembre au 9 octobre

Carrefour Market

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Du 28 septembre au 14 octobre

E.Leclerc

Du 2 au 13 octobre

> Magasins bio

Biocoop

A partir du 4 septembre

Naturalia

Du 12 au 30 septembre

Naturéo

Du 12 au 30 septembre

> Web

Auchan.fr

Du 28 août au 24 septembre

WineandCo.com

Du 30 août au 7 octobre

La Vinothèque de Bordeaux

Du 30 août au 2 octobre

Vinatis

Du 31 août au 9 octobre

Vente-privee.com

A partir du 4 septembre

Millésimes.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Du 5 au 28 septembre

Netvin.com

Du 5 septembre au 18 octobre

CDiscount

A partir du 6 septembre

iDealwine

Du 6 au 25 septembre

Galeries Lafayette

Du 7 au 30 septembre

Chateaunet

Du 7 au 30 septembre

Auchandirect.fr

Du 25 septembre au 9 octobre

> Cavistes

Le Repaire de Bacchus

Du 6 septembre au 4 octobre

Nicolas

Du 12 septembre au 16 octobre

Comptoir des vignes

Du 15 septembre au 15 octobre

Lavinia

Du 17 septembre au 15 octobre

RelaxNews

Tous droits réservés à l'éditeur

L'INDÉPENDANT

www.lindependant.fr
Pays : France
Dynamisme : 76

Visualiser l'article

Le calendrier de la Foire aux vins



La Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. - istock.com/yangwensh

Rendez-vous incontournable de la rentrée pour les oenophiles qui ne manqueront pas le coche pour enrichir leur cave et dénicher de nouvelle pépiétes, la Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. Voici le calendrier complet par circuits de distribution.

Rendez-vous incontournable de la rentrée pour les oenophiles qui ne manqueront pas le coche pour enrichir leur cave et dénicher de nouvelle pépiétes, la Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. Voici le calendrier complet par circuits de distribution.

> Grandes surfaces

Casino Supermarchés

Du 31 août au 16 septembre

Leader Price

Du 4 au 16 septembre

Netto

Du 4 au 16 septembre

Géant Casino

Du 4 au 16 septembre

Lidl

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lindependant.fr
Pays : France
Dynamisme : 76

Visualiser l'article

A partir du 5 septembre

Enseignes de proximité Casino

Du 10 au 23 septembre

Intermarché

Du 11 au 30 septembre

Monoprix

Du 12 au 27 septembre

Carrefour

Du 12 au 24 septembre

Franprix

Du 19 au 30 septembre

Carrefour Contact/Market

Du 21 au 30 septembre

A2Pas / My Auchan

Du 21 septembre au 7 octobre

Auchan supermarché / Simply Market

Du 21 septembre au 7 octobre

Système U

Du 25 septembre au 6 octobre

Hypermarchés Auchan

Du 25 septembre au 9 octobre

Carrefour Market

Du 28 septembre au 14 octobre

E.Leclerc

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lindependant.fr
Pays : France
Dynamisme : 76

Visualiser l'article

Du 2 au 13 octobre

> Magasins bio

Biocoop

A partir du 4 septembre

Naturalia

Du 12 au 30 septembre

Naturéo

Du 12 au 30 septembre

> Web

Auchan.fr

Du 28 août au 24 septembre

WineandCo.com

Du 30 août au 7 octobre

La Vinothèque de Bordeaux

Du 30 août au 2 octobre

Vinatis

Du 31 août au 9 octobre

Vente-privee.com

A partir du 4 septembre

Millésimes.com

Du 5 au 28 septembre

Netvin.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Du 5 septembre au 18 octobre

CDiscount

A partir du 6 septembre

iDealwine

Du 6 au 25 septembre

Galeries Lafayette

Du 7 au 30 septembre

Chateaunet

Du 7 au 30 septembre

Auchandirect.fr

Du 25 septembre au 9 octobre

> Cavistes

Le Repaire de Bacchus

Du 6 septembre au 4 octobre

Nicolas

Du 12 septembre au 16 octobre

Comptoir des vignes

Du 15 septembre au 15 octobre

Lavinia

Du 17 septembre au 15 octobre

Source : Relaxnews

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Foires aux vins 2018 : les dates chez Leclerc, Lidl, Auchan et plus de 25 autres enseignes



Les foires aux vins 2018 débutent dans certaines enseignes dès la fin du mois d'août. Crédit : Istock.

Les foires aux vins d'automne (ou de fin d'été !) vont bientôt débuter dans de nombreuses enseignes. Magasin par magasin, sur Internet ou physiques, toutes les dates sont déjà connues. Le calendrier précis.

A.
Auchan (hypermarchés et drive) : du 25 septembre au 9 octobre
Auchan Supermarchés/Simply Market : du 21 septembre au 7 octobre

B.
Biocoop : à partir du 4 septembre (durée de l'opération variable selon les magasins)

C.
Carrefour (hypermarchés) : du 12 au 24 septembre
Carrefour Contact (proxi) : du 21 au 30 septembre
Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre
Casino (proximité) : du 10 au 23 septembre
Casino Supermarchés : du 31 août au 16 septembre
Cdiscount : à partir du 6 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Chateaunet.com (Duclot) : du 7 au 30 septembre

G.
Géant Casino : du 4 au 16 septembre

I.
Idealwine : du 6 au 25 septembre
Intermarché : du 11 au 30 septembre

J.
Jereservemafoireauxvins.fr (pour toutes les enseignes Carrefour) : à partir du 4 septembre

L.
LaGrandecave.fr : du 3 au 30 septembre
Lavinia : du 17 septembre au 15 octobre
Le Comptoir des Vignes (50 magasins) : du 15 septembre au 15 octobre
Leader Price : du 4 au 16 septembre
Leclerc : du 2 au 13 octobre (pré-réservation sur le site Ma cave par E.leclerc à partir du 18 septembre)
Lidl : à partir du 5 septembre

M.
Ma Cave par E.Leclerc (le site d'e-commerce de Leclerc) : du 4 septembre au 1er octobre
Millésimes : du 5 au 28 septembre
Monoprix : du 12 au 27 septembre

N.
Naturalia : du 12 au 20 septembre
NatureO : du 12 au 30 septembre
Netto : du 4 au 16 septembre
Netvin.com : du 5 septembre au 18 octobre
Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre

R.
Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre

S.
Système U : du 25 septembre au 6 octobre

V.
Vente-privee.com : du 4 au 20 septembre

W.
Wineandco : du 30 août au 7 octobre

Mieux Vivre

Tous droits réservés à l'éditeur

www.centpourcent-vosges.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le calendrier de la Foire aux vins

visuel indisponible

(Relaxnews) – Rendez-vous incontournable de la rentrée pour les oenophiles qui ne manqueront pas le coche pour enrichir leur cave et dénicher de nouvelle pépiétes, la Foire aux vins démarrera dès la fin du mois d'août sur Internet. Voici le calendrier complet par circuits de distribution.

> Grandes surfaces

Casino Supermarchés

Du 31 août au 16 septembre

Leader Price

Du 4 au 16 septembre

Netto

Du 4 au 16 septembre

Géant Casino

Du 4 au 16 septembre

Lidl

A partir du 5 septembre

Enseignes de proximité Casino

Du 10 au 23 septembre

Intermarché

Du 11 au 30 septembre

Monoprix

Du 12 au 27 septembre

Carrefour

Tous droits réservés à l'éditeur

www.centpourcent-vosges.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Du 12 au 24 septembre

Franprix

Du 19 au 30 septembre

Carrefour Contact/Market

Du 21 au 30 septembre

A2Pas / My Auchan

Du 21 septembre au 7 octobre

Auchan supermarché / Simply Market

Du 21 septembre au 7 octobre

Système U

Du 25 septembre au 6 octobre

Hypermarchés Auchan

Du 25 septembre au 9 octobre

Carrefour Market

Du 28 septembre au 14 octobre

E.Leclerc

Du 2 au 13 octobre

> Magasins bio

Biocoop

A partir du 4 septembre

Naturalia

Du 12 au 30 septembre

Naturéo

Du 12 au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

> Web

Auchan.fr

Du 28 août au 24 septembre

WineandCo.com

Du 30 août au 7 octobre

La Vinothèque de Bordeaux

Du 30 août au 2 octobre

Vinatis

Du 31 août au 9 octobre

Vente-privee.com

A partir du 4 septembre

Millésimes.com

Du 5 au 28 septembre

Netvin.com

Du 5 septembre au 18 octobre

CDiscount

A partir du 6 septembre

iDealwine

Du 6 au 25 septembre

Galeries Lafayette

Du 7 au 30 septembre

Chateaunet

Du 7 au 30 septembre

Auchandirect.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.centpourcent-vosges.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Du 25 septembre au 9 octobre

> Cavistes

Le Repaire de Bacchus

Du 6 septembre au 4 octobre

Nicolas

Du 12 septembre au 16 octobre

Comptoir des vignes

Du 15 septembre au 15 octobre

Lavinia

Du 17 septembre au 15 octobre

source AFP-Relaxnews

Tous droits réservés à l'éditeur





CARNET D'ADRESSES

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Rosier 'Princesse Astrid de Belgique' : en vente dans les jardineries et sur le site www.georgesdelhard.com

Application coquillages : à télécharger sur www.atlas-sanitaire-coquillages.fr

Catalogue français des variétés de pommes de terre, www.plantdepommesdeterre.org

Les Croqueurs de pommes, www.croqueurs-national.fr

Parc Spirou Provence : 1, rue Jean-Henri-Fabre, 84170 Monteux. Tél. : 04 58 55 50 00 ou www.parc-spirou.com

COURRIER

***Encarsia formosa* :** **Crisop,** distributeur de Koppert, www.crisop.fr

JARDIN D'ICI

Potager Caillebotte, 8, rue de Concy, 91330 Yerres. L'accès au potager se situe au fond du parc. Ouvert jusqu'au 14 octobre 2018, entrée libre. Tél. : 06 85 03 57 83 ou www.potagercaillebotte.fr ou e-mail : potagercaillebotte@gmail.com

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

La Ferme Miane, 25, route du Libraire, 24100 Bergerac. Tél. : 05 53 57 62 15 ou www.atelierduvegetal.com

MA SEMAINE AU JARDIN

Semences de choux 'Paresa', 'De Lorient', 'Halbhoher', 'Atsuko', 'Bilko' : **Agrosemens,** 1025, route de Gardanne, Les Milles 13290 Aix-en-Provence. Tél. : 04 42 66 78 22 ou www.agrosemens.com

Semences de choux, 'Wintessa', 'Deadon', 'Stanton', 'Westlandse Winter', 'Redbor', 'Frostara', 'Snowdrop', 'Reflex' : **Graines Baumaux,** BP 100, 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr

Engrais organique 10.4.2, Patenkali, lithothamne et filet Climatex : **Magellan,** BP 10004, 59882 Lille Cedex 9. Tél. : 0 892 395 100 ou www.magellan-bio.fr

Jardicomposteur, www.vertibio.fr

Bulbes de safran : **Bulb'Argence,** mas d'Argence, 30300 Fourques. Tél. : 04 66 01 65 19 ou www.bulbargence.com

Ferme de Sainte Marthe, BP 70404, 49004 Angers Cedex 01. Tél. : 0 891 700 899 ou www.fermedesaintemarthe.com

Safranor, S, place de l'Église, 45390 Echilleuses. Site : www.bulbesdesafran.com

Rudbeckia triloba 'Prairie Glow' : **Le jardin du Pic-Vert,** 2, rue du Moulin, 80110 Domart-sur-la-Luce. Tél. : 03 22 46 69 86 ou www.jardindupicvert.com

Radis 'De 18 jours', 'Mirabeau', 'National 2', 'Pernot clair', 'Rond écarlate', 'Saxa' : **Graines Caillard,** tél. : 04 90 27 69 00 ou www.graines-caillard.com

Radis 'De 18 jours', 'National 2', 'Rond écarlate', 'Saxa', 'Flamboyant 5' : **Truffaut,** tél. : 0 806 800 420 ou www.truffaut.com

Radis 'De 18 jours', 'National 2', 'Pernot clair' : **Fabre graines,** 21, rue des Drapiers, 57083 Metz Cedex 03. Tél. : 03 87 74 07 65 ou www.fabre-graines.com

Radis 'De 18 jours', 'Flamboyant 5', 'National 2', 'Pernot clair', 'Rond écarlate', 'Saxa', 'Tinto' : **Vilmorin,** 65, rue de Luzais, BP 37, 38291 Saint-Quentin-Fallavier Cedex. Tél. : 04 74 82 11 11 ou www.vilmorin-jardin.com

***Kolkwitzia* 'Pink Cloud' :** **Pépinières Brochet-Lanvin,** la Presle, 51480 Nanteuil-la-Forêt. Tél. : 03 26 59 43 39 ou www.pepiniere-brochetlanvin.com

Pommier 'Ariane' : courant en jardineries.

DOSSIER

Agenda des foires aux vins

Auchan : du 25 septembre au 9 octobre.

Biocoop : à partir du 4 septembre, jusqu'à la fin des stocks.

Carrefour : du 12 au 24 septembre.

Carrefour contact : du 21 au 30 septembre.

Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre.

Franprix : du 19 au 30 septembre.

Géant Casino : du 4 au 16 septembre.

Intermarché : du 11 au 30 septembre.

Leader Price : du 4 au 16 septembre.

Leclerc : du 2 au 13 octobre.

Lidl : à partir du 5 septembre, jusqu'à épuisement des stocks.

Magasins U et Hyper U : du 25 septembre au 6 octobre.

Monoprix : du 12 au 27 septembre.

Naturalia : du 12 au 30 septembre.

Netto : du 4 au 16 septembre.

Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre.

Proxi (Spar, Casino, Petit Casino) : du 4 au 16 septembre.

Le Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre.

Simply Market : du 21 septembre au 7 octobre.

Supermarchés Casino : du 31 août au 16 septembre.

Distributeurs :

Andréas Larson, site en anglais : www.andreaslarsson.org

Auchan, tél. : 03 59 30 59 30 ou www.auchan.fr

Bernard Burtschy, www.bernardburtschy.com

Biocoop, tél. : 0 800 807 102 ou www.biocoop.fr

Carrefour, tél. : 09 69 39 70 00 ou www.carrefour.fr

Casino, tél. : 0800 13 30 16 ou www.casino.fr

EuroCave, tél. : 04 26 10 18 11 ou www.eurocave.com

Franprix, 0 800 35 00 00 ou www.franprix.fr

Intermarché : tél. : 0 800 00 81 80 ou www.intermarche.com

Le Repaire de Bacchus, tél. : 0 800 92 20 20 ou www.lerepairedebacchus.com

Leader Price, tél. : 0 800 35 00 00 ou www.leaderprice.fr

Leclerc, tél. : 09 69 32 42 52 ou www.e-leclerc.com

Lidl, tél. : 0 800 900 343 ou www.lidl.fr

Magasins U, tél. : 09 69 36 69 36 ou www.magasins-u.com

Monoprix, tél. : 0 969 39 90 10 ou www.monoprix.fr

Nicolas, tél. : 0 800 80 20 20 ou www.nicolas.com

Restaurant Divellec, Frédéric Turpaud, chef sommelier, 18, rue Fabert, 75007 Paris. Tél. : 01 45 51 91 96 ou www.divellec-paris.fr

DE LA TERRE À LA TABLE

Tranchеuse, https://6sson.fr

Concassée d'olives, www.epicurien.com

Sachet de gruyère bio râpé Entremont : en grandes et moyennes surfaces.

Veg'amande, www.lavieclaire.com

Domaine de Suriane, chemin départemental 10, 13250 Saint-Chamas. Tél. : 04 90 50 91 19 ou www.domainedesuriane.fr

BALADE DE L'ÉTÉ

Hôtel de la Poste et du Lion d'or, restaurant L'Éternel, place du Champ-de-Foire, 89450 Vézelay. Tél. : 03 73 33 03 20 ou www.hplv-vezlay.com

Domaine de la Croix-Montjoie, 50, Grande-Rue, 89450 Tharoiseau. Tél. : 03 86 32 40 94 ou www.lacroixmontjoie.com

Jardin du manoir de Val-en-Sel, 1, chemin de la Fontaine, 89450 Saint-Père-sous-Vézelay. Tél. : 03 86 33 26 95 ou 06 80 33 33 01 ou http://valensel.vezelay.free.fr/index.php

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/08/2018
Heure : 11:36:59
Journaliste : Caroline Jolivet

www.infosbar.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foire aux vins 2018 : les dates des ventes par enseignes

Découvrez quand envahir les enseignes de grande distribution pour profiter de la foire aux vins 2018.



Comme chaque rentrée, les vins s'apprêtent à faire le show à l'occasion de la foire aux vins . L'occasion pour néophytes et connaisseurs, amateurs de bons crus, de réaliser de bonnes affaires.
Découvrez donc, sans plus tarder, les différentes dates de ventes choisies par les enseignes de grande distribution pour cette foire aux vins 2018 .
Les foires aux vins 2018 dans les enseignes
Auchan : du 26 septembre au 10 octobre 2018
Badie : du 7 septembre au 30 septembre 2018
Biocoop : À partir du 4 septembre 2018
Carrefour hypermarchés : du 12 septembre au 24 septembre 2018
Carrefour Market : du 21 septembre au 30 septembre 2018
Casino : du 10 septembre au 23 septembre 2018
Franprix : du 19 septembre au 30 septembre 2018
Intérmarché : du 11 septembre au 30 septembre 2018
Lavinia : du 17 septembre au 15 octobre 2018
Leader Price : du 4 septembre au 16 septembre 2018
Leclerc : du 2 octobre au 13 octobre 2018
Lidl : à partir du 5 septembre 2018
Monoprix : du 12 septembre au 27 septembre 2018
Naturalia : du 12 septembre au 30 septembre 2018
Netto : du 4 septembre au 16 septembre 2018
Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre 2018
Magasins U : du 25 septembre au 6 octobre 2018
Simply Market : du 21 septembre au 9 octobre 2018
Lagrandecave.fr : du 3 septembre au 30 septembre 2018
Vente-privee : À partir du 4 septembre 2018
Le Petit Ballon : du 4 septembre au 30 septembre 2018

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

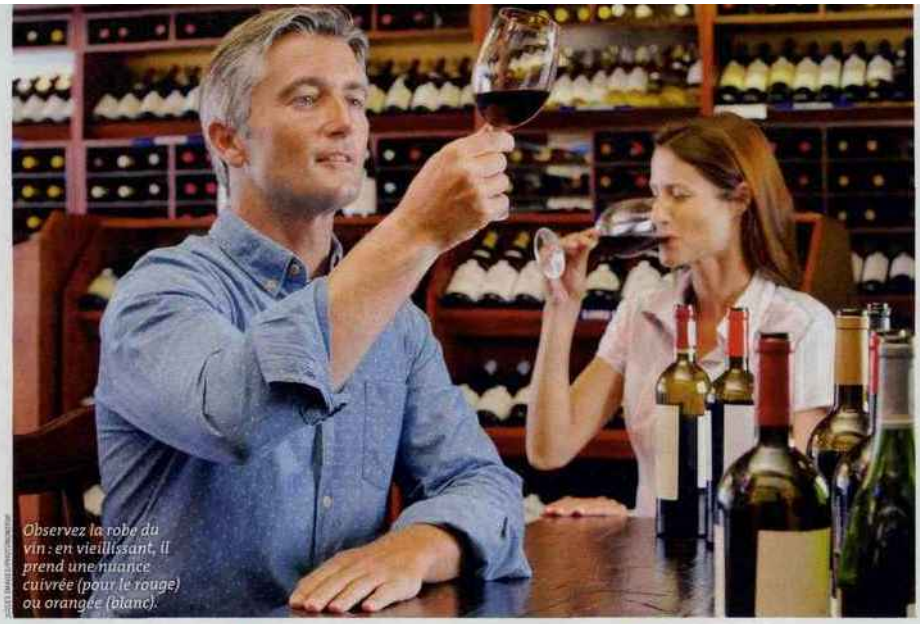
Tous droits réservés à l'éditeur

RUSTICA HEBDO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 179596





Date : du 24 au 30 aout 2018
Page de l'article : p.36



Observez la robe du vin : en vieillissant, il prend une nuance cuivrée (pour le rouge) ou orangée (blanc).

Foires aux vins : 3 budgets pour garnir sa cave

Instituées par les grandes surfaces dans les années 1970, les foires aux vins sont attendues par les amateurs pour dénicher des petits vins du quotidien ou acquérir des crus renommés qui enrichissent une cave... Pourquoi ne pas en commencer une cette année ? CORINNE VILDER

Pour souligner le succès de ces manifestations, l'expert Bernard Burtschy a trouvé une formule définitive : *"Le mois de septembre n'est plus le mois des foires aux vins, septembre est devenu le mois du vin"*. Pour la dive bouteille, toutes les enseignes de la grande et moyenne distribution, les cavistes et, depuis quelques années, les magasins bio proposent une large sélection pas forcément disponible d'ordinaire (248 vins chez Leclerc, 230 chez Carrefour Hyper, 146 chez Lidl, 61 chez Biocoop, 306 chez Monoprix ou encore 78 chez Franprix) avec la promesse du meilleur rapport qualité/prix. Autre point fort, à côté de cette sélection très étendue ou "tronc commun" des magasins de l'Hexagone, les enseignes offrent un catalogue régional lié aux habitudes de consommation locale. Selon les grandes surfaces, les remises consenties varient entre 10 % et 30 % tandis que pour les cavistes Le Repaire de Bacchus et Nicolas, la remise de 20 % se fait sur les vins habituellement proposés au catalogue.

Certaines enseignes comme Auchan, Carrefour, Magasin U, Monoprix, ont établi depuis des années des relations privilégiées avec des vignerons : Tardieu et Colombo, en vallée du Rhône ; Magnien et Brocard, en Bourgogne ; de Boüard et Derenoncourt, dans le Bordelais ; de La Farge, en Loire, comptent parmi les chefs de fil de leur terroir. Cela leur permet de présenter des cuvées spéciales, plus accessibles en prix, qualité et quantité surtout dans des régions où les stocks sont faibles. Procurez-vous le catalogue de votre enseigne qui indique les vins à boire cet automne ou à garder en cave, les coups de cœur des acheteurs et des œnologues de la grande distribution qui sillonnent les terroirs toute l'année. En règle générale, les bonnes affaires se font en début de foire. Aussi, n'hésitez pas à participer aux différentes soirées d'inauguration, aux avant-premières sans oublier d'établir votre budget général à ne pas dépasser.

Tous droits réservés à l'éditeur



CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE

Ketchum

NICOLAS



EN-CAS

LIBERTÉ

CONCOURS



L'été s'annonce studieux pour Jérémie Battault, qualifié pour la demi-finale du concours du meilleur caviste de France qui aura lieu le 10 septembre à Bordeaux. Pour cela, il a dû décrocher l'une des deux places auvergnates parmi 500 candidats en France. *« Nous avons répondu à un questionnaire portant sur le monde des spiritueux »*, raconte celui dont ce sera la deuxième participation aux demi-finales de cet événement bisannuel. Avec l'objectif de rejoindre la finale cette fois-ci ! *« Je suis mieux armé car je sais ce qui m'attend, mieux préparé aussi. J'ai donc envie d'aller plus loin »* concède le caviste Nicolas de l'avenue Julien à Clermont-Ferrand. L'effort de la préparation a notamment porté sur les dégustations en aveugle, *« toujours un peu piégeuses... C'est le but. »* Car des vins aux spiritueux, le monde de la cave est vaste. *« Il faut consacrer beaucoup de temps à la préparation, aux révisions... et avoir le petit coup de chance pour se qualifier en finale qui ne compte que huit places. »* Pour cela, il devra aussi rivaliser avec son confrère de Gannat (Allier), Franck Naudot, lui aussi qualifié.

www.nicolas.com
www.caves-naudot.fr

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

BFM Business TV
Emission : Intégrale Placements

Résumé :
Idée de placement - Le débat se concentre sur les idées d'investissements plaisir. Itw notamment de Christian Fontaine, rédacteur en chef de Le Revenu. Selon lui, il est possible d'investir dans les vins. Il affirme également qu'en 2011, la bouteille Château Haut-Marbuzet chez caviste Nicolas coûte 35,50 euros et actuellement, la même bouteille coûte 55,83 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065





Date : 10 aout 2018
Page de l'article : p.3
Journaliste : SID MOKHTARI

SÈTE

Vin bleu : success-story en devenir

Marketing. Beaucoup de commandes venant du monde entier mais aussi des questions sur la définition du Vindigo...

Le Figaro, Libération, Sciences et Avenir, RTL, France Info, TF1, BFM, CNN, la BBC, une radio russe... Le vin bleu fait la "tournée" de nombreux médias nationaux et internationaux depuis que *Midi Libre* a annoncé, le 23 juillet dernier, le lancement par le Sétois René Le Bail de cette boisson couleur turquoise qu'il fait venir d'Espagne en exclusivité en France, vendue entre 12 € et 17 € la bouteille.

"Libé" affirmait même dans son édition du 31 juillet que Vindigo (c'est son nom) est un sujet d'actualité aussi important que l'affaire Benalla ! En fait, notre confrère, ironique, soulignait le fabuleux coup de pub pour cette société sétoise qui, elle, se trouve quelque peu dépassée par l'ampleur du phénomène.

« Je suis assailli de commandes du monde entier : USA, Russie, Canada, Angleterre, Shanghai, des Caraïbes... ça n'arrête pas toute la journée ! Je suis obligé de couper mon téléphone la nuit pour dormir tranquille. C'est énorme ! » confie René Le Bail, qui n'en revient pas du succès de son idée.

Six millions de bouteilles envisagées !

Les 2 000 premières bouteilles de ce vin de cocktail et d'apéritifs sont parties comme des petits pains. Le directeur commercial de la SARL Méditerranée Vin a passé une nouvelle commande de 300 000 bouteilles à Almería et envisage d'écouler six millions de cols ! Et pour cause, la petite entreprise tout récemment créée a réussi à obtenir de son partenaire andalou une exclusivité mondiale pour la distribution de Vindigo...

Car des vins bleus, il en existait déjà. *« Le produit que nous commercialisons désormais sous le nom de Vindigo existe depuis un an et demi, sans que cela ne décolle vraiment. Même chose pour un autre vin bleu qui existe en Corse depuis des années, sans vraiment percer. Et là, le succès est foudroyant ! »* s'extasie René Le Bail.

En revanche, le directeur commercial a refusé de satisfaire les demandes de la grande distribution et du géant de la vente en ligne Amazon : *« Nous voulons que Vindigo soit vendu par les cavistes, les épiceries, les restaurant, pas dans les grandes surfaces afin de favoriser le petit commerce de proximité ! »*

Pas sûr que Vindigo soit vraiment du vin...

La success story doit, toutefois, être nuancée. La gérante, Éloïse Castellarin, étudiante à Paris, a été sommée par l'INAO de retirer la mention "de Méditerranée" après les mots "Vin bleu". D'ailleurs, aujourd'hui les entrepreneurs préfèrent parler simplement de "Vindigo", marque déposée, à celui de vin bleu. Sans doute pour le distinguer des produits similaires. Mais aussi et surtout pour ne pas être hors la loi. La définition du vin est, en effet, strictement encadrée par une réglementation européenne très précise. Et il n'est pas sûr que Vindigo y réponde. Comme le rosé pamplemousse qui a été, un temps, à la mode.

La société sétoise doit aussi faire face au mécontentement de certains vignerons régionaux qui fulminent du succès de ce vin espagnol... *« Vindigo ne concurrence pas les vins français qu'on aime ! C'est plutôt un produit à servir très*

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065

Date : 10 aout 2018
Page de l'article : p.3
Journaliste : SID MOKHTARI



René Le Bail, directeur commercial, et la toute jeune gérante de la société, Éloise Castellarin, au restaurant "Côté Mer". V A.

frais pour l'apéritif et les cocktails qui apporte de la couleur sur une table », répond René Le Bail.
Le procédé qui donne sa couleur si particulière à ce chardonnay et en fait sa spécificité, interpelle également.
René Le Bail affirme qu'il est 100 % naturel : *« C'est l'anthocyane, pigment situé dans la pellicule des raisins, qui donne la couleur bleue »*.
Afin de répondre à toutes les questions, René Le Bail et ses associés promettent d'organiser, en septembre, une conférence de presse internationale en Andalousie avec le producteur espagnol du breuvage qui fait le buzz.
En attendant, la nouvelle livraison sera arrivée pour satisfaire une demande exponentielle. Et un autre produit sera lancé : un granité de Vindigo !

SID MOKHTARI
smokhtari@midilibre.com

CÔTÉ PROFESSIONNEL Le point de vue des cavistes sétois

« Le succès dépendra de la qualité du produit »

Sur la porte de la boutique Nicolas, rue de Gaulle, on avertit les éventuels clients que le caviste ne vend pas de vin bleu. Thierry Lazzarelli en avait assez de répéter à longueur de journée que le Vindigo n'est pas à sa carte. Ce qui l'agace surtout est que *« les gens sont persuadés qu'il s'agit d'un vin de Sète alors que c'est un vin espagnol ! »*
Même pression au Cellier des Cigales (neuf boutiques dans le Gard et l'Hérault dont une à la Corniche) qui, lui, a commandé 80 cartons et attend avec impatience d'être livré. *« Cet emballement me fait penser au Vin de Merde lancé il y a dix ans. Aujourd'hui l'intérêt a un peu fléchi mais continue. Car il s'agit d'excellents produits. Pour Vindigo, le succès dépendra de la qualité du produit »*, confie Frédérique Balta, l'une des associés de la société basée à Balaruc.



Le caviste de la boutique Nicolas, rue de Gaulle. V A

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Ouvrir une cave à vin en franchise, quelles opportunités ?

La France, **premier pays exportateur de vin au monde en valeur** , a vu se développer **plusieurs réseaux de franchises de cave à vins** qui connaissant un véritable succès. Malgré une baisse de la quantité consommée, les français ont de plus en plus tendance à **choisir des vins de qualité** . C'est d'ailleurs pour cette raison qu'ils préfèrent se tourner vers un caviste et profiter de ses conseils de spécialiste pour faire le bon choix. Un avantage certain pour les réseaux spécialisés qui continuent à se développer.



Le marché du vin
Le vin, vecteur de richesse en France, a une place importante aussi bien dans le paysage français que dans l'économie du pays. Les quelques **750 000 hectares de champs de vignes** permettent de produire **15 % de la production agricole** en valeur alors qu'en réalité ces surfaces ne représentent que **3 % de la totalité des surfaces agricoles françaises.**

Pour ce qui est de la progression de la consommation, elle était de **100 litres par habitant par an en 1975** et est passée à moins de **42 litres/ habitant/ an, en 2016.** Cependant, même si la consommation a baissée, les Français sont loin d'avoir délaissé le vin. Ils ont tout simplement tendance, depuis ces dernières années, à **privilégier la qualité sur la quantité** et préfèrent de ce fait faire appel à des cavistes spécialisés pour être conseillés dans leurs choix.
En 2017 , la France a généré **8.7 milliards d'euros** grâce à l'exportation de **13 millions d'hectolitres de vins.**
Les réseaux qui recrutent
La franchise Cavavin a été créée en **1985** pour se spécialiser dans la vente de vins et spiritueux. Les caves à vins de son réseau sont en général situés en centre ville ou en périphérie et proposent environ **900 références** : vin de propriétés, alcools forts, champagne, idées cadeaux.

Cavavin met à la disposition de ses adhérents son **équipe de développement** qui les suivra **tout au long de leur projet** : aide à l'étude de faisabilité, définition des solutions de financement, recherche du meilleur emplacement, agencement de votre magasin Cavavin.
L'enseigne est présente dès la recherche du local. Le lieu d'implantation des points de vente fait l'objet d'une étude conjointe préalable afin de s'assurer des conditions d'une fréquentation soutenue.

Le réseau offre à ses franchisés un **accompagnement continu** : conseils pour le montage du financement, assistance technique et commerciale, transmission du savoir-faire et de l'expérience de l'enseigne, aide au

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

lancement du magasin... Cavavin fait aussi bénéficier ses franchisés des négociations collectives et des avantages avec de prestataires: banques, expertise comptable, solutions de caisse, avocats spécialisés...

Pour ouvrir sa Cavavin, il faut compter un **apport personnel minimum de 30 000 euros.**



Le réseau Intercaves affirme proposer une des offres la plus large du marché avec **400 références en vins et 350 whiskies et rhums** ainsi que de nombreuses bières.

Il offre à ses partenaires un **accompagnement personnalisé tout au long de leur parcours** : recherche de l'emplacement, formation technique et commerciale, prise en charge de toutes les préoccupations marketing, juridiques et administratives...
Le réseau Intercaves exige un **apport personnel minimum de 49 000 euros.**

Tous droits réservés à l'éditeur

L'enseigne Nicolas a ouvert sa première boutique et trois dépôts à Paris en **1822** . Son objectif est, depuis sa création, de proposer une qualité de produits supérieure, à des prix raisonnables.

Nicolas offre à ses adhérents **4 semaines de formation** avant l'ouverture du magasin, une gamme de **1 5000 références** ainsi que plusieurs services.
Pour rejoindre le réseau Nicolas, il faut disposer d'un **apport personnel minimum de 50 000 euros.**

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Ardennais
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 99976
Edition : L'Ardennais

Date : 17 aout 2018
Journaliste : Pauline Godart

Shopper pendant la pause déjeuner, c'est possible

Midi. L'heure de la pause déjeuner retentit, voire de la pause shopping pour ceux qui se contenteront d'un repas sur le pouce. Car pour d'autres, c'est le moment de procéder à quelques courses. Valérie, responsable du magasin Jules, «assure». «On n'ouvre pas à perte, c'est sûr. Le midi, on a une clientèle de gens qui travaillent. De même que le lundi matin dès 9heures, quand d'autres commerçants ne commencent qu'à 10. Il y a toujours quelqu'un pour acheter un pull entre deux rendez-vous». D'aucuns le savent, c'est le commerçant qui fait le commerce, et l'ouverture qui fait la vente. Chez Krys comme chez la plupart des opticiens, en revanche, on ferme à midi et demi. «On voit bien qu'à partir de midi, c'est plus calme. Il y a assez peu de passage et il faut bien que le personnel aille déjeuner». Idem chez Nicolas, vendeur de vin, qui tire son rideau à midi et demi. «Vers midi, tout comme à 19heures, on a des achats de dernière minute. Les clients veulent des bouteilles au frais, par exemple, pour partager un repas entre collègues». Les clients peuvent flâner tranquillement. Ce serait dommage de se priver d'une vente Les commerçants résistants Continuons la balade. Dans la boutique de bijoux Adopt, on ne ferme pas non plus. Même si on reconnaît que l'atmosphère est «plus calme. Mais les gens flânent et on les retient en leur présentant nos offres. Ce serait bête de se priver d'une vente!». Idem à la librairie Rimbaud, qui garde portes ouvertes pendant la pause méridienne depuis sa reprise il y a bientôt quatre ans. «Les commerçants qui, eux, ferment pendant midi, font partie de cette clientèle. On prend son temps et ce n'est pas la même bousculade qu'en fin de journée.». Côté organisation, il faut juste jongler sur les horaires du personnel. «C'est une petite logistique, mais ça roule». Pour preuve, Laurent, qui travaille dans une banque, sort de la librairie avec un chargeur de téléphone. «Orange est fermée jusqu'à 13h30. Je ne pouvais pas attendre». Devant la susdite boutique, il y a foule en attendant l'ouverture. Et Laurent, lui, poursuit son chemin vers la Poste, historiquement ouverte pendant midi. «Évidemment, en août, c'est plus tranquille. Mais ça reste un incontournable» Pauline Godart

0kMEm-MUagMYFXMx2ssZ36KoLRSZDtz9d_BzJHq6_gDcupUAH4CXKNe5N8wmAgoDyZGI3

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 17 aout 2018
Journaliste : Pauline Godart

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : L'Ardennais

Shopper pendant la pause déjeuner, c'est possible

Midi. L'heure de la pause déjeuner retentit, voire de la pause shopping pour ceux qui se contenteront d'un repas sur le pouce. Car pour d'autres, c'est le moment de procéder à quelques courses. Valérie, responsable du magasin Jules, «assure». «On n'ouvre pas à perte, c'est sûr. Le midi, on a une clientèle de gens qui travaillent. De même que le lundi matin dès 9heures, quand d'autres commerçants ne commencent qu'à 10. Il y a toujours quelqu'un pour acheter un pull entre deux rendez-vous». D'aucuns le savent, c'est le commerçant qui fait le commerce, et l'ouverture qui fait la vente. Chez Krys comme chez la plupart des opticiens, en revanche, on ferme à midi et demi. «On voit bien qu'à partir de midi, c'est plus calme. Il y a assez peu de passage et il faut bien que le personnel aille déjeuner». Idem chez Nicolas, vendeur de vin, qui tire son rideau à midi et demi. «Vers midi, tout comme à 19heures, on a des achats de dernière minute. Les clients veulent des bouteilles au frais, par exemple, pour partager un repas entre collègues». Les clients peuvent flâner tranquillement. Ce serait dommage de se priver d'une vente Les commerçants résistants Continuons la balade. Dans la boutique de bijoux Adopt, on ne ferme pas non plus. Même si on reconnaît que l'atmosphère est «plus calme. Mais les gens flânent et on les retient en leur présentant nos offres. Ce serait bête de se priver d'une vente!». Idem à la librairie Rimbaud, qui garde portes ouvertes pendant la pause méridienne depuis sa reprise il y a bientôt quatre ans. «Les commerçants qui, eux, ferment pendant midi, font partie de cette clientèle. On prend son temps et ce n'est pas la même bousculade qu'en fin de journée.». Côté organisation, il faut juste jongler sur les horaires du personnel. «C'est une petite logistique, mais ça roule». Pour preuve, Laurent, qui travaille dans une banque, sort de la librairie avec un chargeur de téléphone. «Orange est fermée jusqu'à 13h30. Je ne pouvais pas attendre». Devant la susdite boutique, il y a foule en attendant l'ouverture. Et Laurent, lui, poursuit son chemin vers la Poste, historiquement ouverte pendant midi. «Évidemment, en août, c'est plus tranquille. Mais ça reste un incontournable» Pauline Godart

0Jxk-FWMiZG7kZwn8W1OVu6oLRSZDtz9d_BzJHq6_gDepWWxg8aqm8o_pG_33lQkmY2Iw

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

ALIMENTATION

Erratum

Une malencontreuse erreur s'est glissée dans le précédent numéro de *Canal* (n°269), dans l'article dédié au caviste Nicolas (page 39). L'enseigne spécialisée dans la vente de vins a été créée en 1822 et non pas en 1922. L'équipe de *Canal* lui souhaite donc, avec un peu d'avance, un excellent bicentenaire !

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule au restaurant-bar à vins Nicolas à Paris. Itw notamment de David Cobbold, cofondateur de l'Académie des Vins de Paris. Le Beaujolais primeur est un coup de marketing moderne. Itw également de Christophe Seraglini, professeur, avocat et associé au cabinet Betto. Il mène une réflexion sur les bouchons.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Paysan Vigneron

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 2049



Date : mai 2018
Page de l'article : p.23
Journaliste : Sylvie Baré

Les spécialistes

LE COGNAC, ENCORE LE COGNAC, TOUJOURS LE COGNAC...

Ils ont choisi de consacrer leurs boutiques à sa majesté Cognac... mais « ils » ne sont que deux ! Au cœur de Cognac pour l'un, à La Rochelle et à Bordeaux pour l'autre, ils en sont sûrs : la liqueur des dieux mérite bien cette exclusivité.

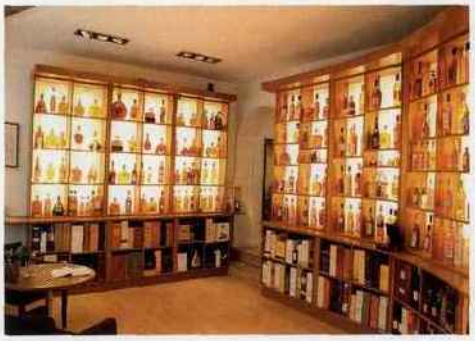
Cognac Only

COMME SON NOM L'INDIQUE...

Christian Ferrand a le Cognac dans le sang. Fils de l'un des premiers bouilleurs de crus à s'être lancé dans la commercialisation de bouteilles dans les années 70, il avait pourtant choisi une autre voie professionnelle, dans la presse parisienne. Mais de gros problèmes traversés par l'entreprise familiale ont fait ressurgir tout l'intérêt de ce fils de paysan pour sa culture d'origine, et pour le Cognac. C'est pourquoi, lorsqu'il décide d'opérer un changement d'orientation professionnelle, il se souvient de Serge Arrou, le fondateur précurseur de *La Cognathèque*. « Malgré la réussite de sa boutique, qui a trouvé sa place très naturellement dans l'univers des Cognacs, constate Christian Ferrand, son concept n'avait pas fait école, il n'y avait toujours dans le monde qu'un seul magasin spécialisé Cognac. Pourtant, *la réussite de La Cognathèque était écrite : c'était et c'est toujours une excellente idée* et même un concept nécessaire. Il y a quand même 300 ans que l'on boit du Cognac dans le monde entier. »



Après avoir caressé un temps l'idée d'une ouverture à Paris ou à l'étranger, « mais c'est difficile d'atteindre un seuil de rentabilité avec un immobilier très cher », il *choisit La Rochelle, où il dispose déjà* d'un point de chute, pour y ouvrir le premier *Cognac Only* en 2006. En 2010, son fils Pablo quitte son poste chez Nicolas, à Paris, pour s'occuper d'un second point de vente à Bordeaux. « Aujourd'hui, nous proposons une centaine de marques et quelque 500 références... et ça marche ! Mais ça marche parce qu'en plus des boutiques, nous avons aussi adopté tous les moyens de vente mis à notre disposition *par le progrès... et il ne faut pas s'attendre* à faire fortune. Heureusement, la saisonnalité est différente à La Rochelle et à Bordeaux, et quand il n'y a personne dans nos magasins, nous faisons de la relance en ligne... Ensuite, il faut se charger des expéditions, et expédier de l'alcool, qui plus est à l'étranger, ça n'est pas simple... En outre, notre famille produit toujours du Cognac, nous sommes *encore paysans*. Nous faisons trois ou quatre métiers à la *fois*. Ce n'est pas simple tous les jours, mais nous avons une clientèle fidèle et je tiens beaucoup à cette activité. »



Sylvie Baré

Des suggestions ?

« Le marché français mérite qu'on le travaille – il ne représente que 1 % du marché mondial du Cognac... Pour les "grands", le calcul est vite fait, ils n'ont même plus de réseau commercial en France. Quant aux petits producteurs, ils n'ont pas un poids suffisant ! Le concept de magasin spécialisé dans le Cognac, *comme La Cognathèque* et *Cognac Only*, est tout à fait viable, voire réplicable. Nous ne sommes que 3 boutiques, alors que le potentiel est fabuleux. A quand une ambassade du Cognac sur les Champs-Élysées, à l'image de la *Brandy Library* qui fait un carton à New York ? Si l'ensemble de la profession s'y intéresse, c'est tout à fait possible. »

Cognac Only
13, rue de l'Archimède • 17000 La Rochelle
05 46 56 23 50 • 06 61 76 19 76
18, rue J.-J.-Rousseau • 33000 Bordeaux
05 56 48 56 10 • 06 63 85 87 55
www.cognac-only.com

Tous droits réservés à l'éditeur

ouest france

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 12 aout 2018
Journaliste : Marion GONIDEC.

Au Chili, l'industrie domine la vigne et le vin

En trois décennies, ce pays sud-américain s'est hissé au rang de cinquième exportateur mondial. Le paysage vinicole est toutefois modelé par trois grandes entreprises.



Aux pieds de la cordillère des Andes s'étend le vignoble historique de Concha y Toro, groupe aux plus de cinquante vignobles, numéro 1 à l'exportation au Chili. Dans cette vitrine de 300 ha dédiés au cabernet sauvignon, les touristes brésiliens se pressent par cars entiers.

« Notre image est portée par notre Casillero del Diablo, le vin le plus vendu en Chine », détaille la sommelière Sonia Galleguillos. Ce vin, réputé *bueno y barato* (bon et bon marché), sponsorise le club de Manchester United. C'est la bouteille chilienne la plus facile à trouver en France, en supermarché ou chez Nicolas.

« Les vendanges s'étendent de février à mai. On termine avec le carménère, cépage noir relativement tardif », poursuit la jeune femme. Les différents sols et climats, dans ce pays tout en longueur entre cordillère des Andes et cordillère de la Côte, permettent une culture riche et diversifiée, organisée en quatorze vallées vinicoles, de Limari, connue pour ses blancs, au Maule, la plus importante.

C'est au cœur du Maule, à Pencahue, 270 km au sud de Santiago, que le Centre de Recherche et d'Innovation de Concha y Toro a élu domicile. Depuis 2014, des dizaines de chercheurs travaillent au renforcement du matériel végétal, sur les clones ou la gestion des ressources hydriques. Ils disposent de technologies dernier cri en matière de microbiologie, et même d'une bodega expérimentale. Dans cette cave ont lieu des vinifications à petite échelle afin de créer de nouveaux produits pour les jeunes palais.

« Nous travaillons avec le pépiniériste français Mercier (installé en Vendée) **dans la détection des champignons ou virus responsables des maladies du bois de la vigne »,** précise l'ingénieur et œnologue Álvaro González, diplômé de l'Université de Bordeaux. Chercheur en physiologie végétale, Sebastián Vargas teste la résistance des plants aux conditions extrêmes et la surexposition du raisin au soleil.

Hyperconcentration

Un enthousiasme technologique que tempère l'historien du vin Pablo Lacoste, de l'Université du Chili : **« Concha y Toro, Santa Rita et San Pedro détiennent à eux seuls 90 % du marché intérieur et 67 % de l'exportation. »** L'universitaire regrette cette hyperconcentration. En raison d'un marché intérieur faible (15 litres de vin par personne contre plus de 40 en France), les compagnies misent sur les nouveaux débouchés, hier au Royaume-Uni, aujourd'hui en Asie.

Selon l'historien, l'absence d'appellations AOC ou AOP, de cahier des charges, de rendement limite ou de réel organisme de contrôle, renforce la mainmise de l'industrie. **« Par exemple, rien ne prouve qu'il s'agit, à 100 %, d'un cabernet sauvignon de la vallée de Maipo. »** Cependant, il conserve l'espoir : **« Dans notre modèle très industriel, proche de celui de l'Australie, des produits avec davantage de typicité émergent. »** Aux côtés des stars de la Vieille Europe, cabernet sauvignon ou sauvignon blanc, on voit monter la Uva País, vieux cépage de l'époque coloniale, longtemps déconsidéré.





Vinification dans la bodega expérimentale du groupe Concha y Toro.

Marion GONIDEC.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 12/08/2018
Heure : 03:21:58
Journaliste : MARION GONIDEC

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 173

Visualiser l'article

Au Chili, l’industrie domine la vigne et le vin



Vinification dans la bodega expérimentale du groupe Concha y Toro. | MARION GONIDEC

Vinification dans la bodega expérimentale du groupe Concha y Toro. | MARION GONIDEC
En trois décennies, ce pays sud-américain s’est hissé au rang de cinquième exportateur mondial. Le paysage vinicole est toutefois modelé par trois grandes entreprises.

Pirque. De notre correspondante

Aux pieds de la cordillère des Andes s’étend le vignoble historique de Concha y Toro, groupe aux plus de cinquante vignobles, numéro 1 à l’exportation au Chili. Dans cette vitrine de 300 ha dédiés au cabernet sauvignon, les touristes brésiliens se pressent par cars entiers.

« Notre image est portée par notre Casillero del Diablo, le vin le plus vendu en Chine », détaille la sommelière Sonia Galleguillos. Ce vin, réputé bueno y barato (bon et bon marché), sponsorise le club de Manchester United. C’est la bouteille chilienne la plus facile à trouver en France, en supermarché ou chez Nicolas.

« Les vendanges s’étendent de février à mai. On termine avec le carménère, cépage noir relativement tardif », poursuit la jeune femme. Les différents sols et climats, dans ce pays tout en longueur entre cordillère des Andes et cordillère de la Côte, permettent une...

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

>>> Cliquez ici pour découvrir la suite

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

Date : 16/08/2018
Heure : 18:12:47
Journaliste : Caroline ERNESTY

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Sélection des meilleures applications food, pour vous aider à mieux manger



iStock

Faire ses courses, vérifier la liste des ingrédients, trouver des recettes, cuisiner ses restes ou accorder son repas à son vin : les applications pour smartphone et tablettes dédiées à la cuisine ou à l'alimentation se multiplient. Découvrez notre sélection des meilleures applications food, pour vous aider à mieux manger.

Difficile de s'y retrouver dans la myriade d'applications toutes plus alléchantes et novatrices les unes que les autres. Appli pour bien faire ses courses, déluge d'applications de recettes, et autres petites merveilles pour mieux manger, on ne sait plus où donner de la tête. Découvrez la liste des meilleures applications qui vous aideront, vraiment, à mieux manger.

Une appli pour mieux faire ses courses
Si le leader dans le secteur est la petite frenchy **Yuka** (née il y a plus de deux ans), elle n'est pourtant pas la seule dans son domaine. Le principe est simple : vous scannez vos produits avant de les mettre dans votre panier. L'application analyse et vous donne, de manière ludique et visuelle, les qualités et les défauts des aliments. Classés de très bons à mauvais, vous pouvez ainsi savoir, d'un point de vue nutritif et non gustatif, si les aliments que vous mangez sont bons pour votre santé.

Pour **Solèmne, étudiante de 23 ans** , cette application est pratique surtout le midi. Elle se pose souvent des questions sur ce qui composent les aliments qu'elle consomme. Alors maintenant, elle scanne et peut se diriger vers les produits les moins mauvais, pour elle, ce sont ceux **"avec moins de sucre et d'additifs"** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Pour **Sandrine, 46 ans** , cette application était d'abord un jeu avec sa fille. Éducative lors des sorties au supermarché, elle leur a permis de découvrir les aliments mauvais et les aliments sains. Grâce à l'application, elle a banni certains produits, comme les plats cuisinés, les sodas ou les sandwichs tout prêts qu'elle prépare maintenant elle-même.

Le point négatif : l'application ne référence pas, encore, tous les produits. Il manque les références moins connues notamment. Sandrine aimerait bien que l'application prenne aussi en compte les produits ménagers, afin de pouvoir comparer leur toxicité, notamment.

Les applications : Yuka, gratuite sur Android et IOs, plus de 5 millions de téléchargements.
Is My Food Good ?, est gratuite sur Android et IOS.

L'appli pour manger de saison
L'application "Fruits et légumes de saison" permet de s'y repérer entre les différents produits de saison . En plus des fruits et légumes, elle donne également des recommandations pour le fromage, la viande et le poisson. Ainsi, il est plus facile de se repérer dans les étals du supermarché.

Les applications : Fruits et légumes de saison est gratuite et disponible sur Android et IOS.
Etiquettable est gratuite sur Android et IOS.

Des applications de recette pour trouver de l'inspiration
Là encore, on trouve des applications à foison, mais deux catégories se distinguent, souvent d'après l'âge des utilisateurs. On retrouve les applications classiques, comme 750 grammes ou Marmiton, qui sont le plus souvent des sites web qui ont créer leur application pour une meilleure visibilité sur mobile. Ces applis référencent des fiches recettes et permettent aussi de nombreuses entrées différentes, par produit, par nombre d'invités, etc.

De l'autre côté, on retrouve des applications développées pour les réseaux sociaux et un public plus jeune. Ici, les recettes sont présentées en vidéo, dans des formats courts, colorés et rythmés. On retrouve les géants dans ce domaine, avec plusieurs milliers de followers sur leurs comptes : Chef Club, Tasty ou Tastemade. Ce dernier est d'ailleurs présent dans l'application Snapchat, dans *Discover* , des "stories" alimentées tous les jours. Les recettes en vidéo de ces applications s'adressent à un public plus jeune, elles mettent souvent en scène des aliments emblématiques de marque (Nutella par exemple), et vouent un véritable culte à la junk food revisitée.

Les applications repérées : 750g est gratuite sur Android et IOS.

Marmiton est gratuite sur Android et IOS.
Tastemade est gratuite sur Android et IOS.
Tasty est gratuite sur Android et IOS.

L'appli anti-gaspi
C'est la bonne idée anti-gaspi ! On renseigne ce qu'on a dans le frigo ou le placard, ce qui nous fait plaisir aussi, et l'application trouve une recette à concocter. Deux applications ont retenu notre attention : Youmiam et Frigo Magic. Vous pouvez en plus renseigner des champs "préférences", comme "je suis végétarien, "je déteste les oignons", pour que l'application se cale au plus près de vos goûts.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les applications : Frigo Magic est gratuite sur Android et IOS.
Youmiam est gratuite sur Android et IOS.

L'appli pour devenir végétarien
Avec vegg'up, vous disposez maintenant de toutes les cartes pour vous lancer et enfin arrêter la viande et le poisson. En plus de donner des conseils sur l'alimentation végétarienne ou vegan , l'application fournit de nombreuses fiches recettes sur lesquelles figurent des informations nutritionnelles. Là aussi, pour chaque recette, vous pouvez choisir si vous souhaitez éliminer ou ajouter tel ou tel ingrédient (avec ou sans gluten , avec ou sans œufs , etc).

L'application : vegg'up est gratuite sur Android et IOS.

Accorder son vin et son plat grâce à des applis

Mets et vin ou **QBQM** (que boire que manger), de nombreuses applications vous offrent conseils et avis pour bien accorder votre vin à votre repas. La plupart des applications fonctionnent dans les deux sens, que boire selon le repas, ou que manger pour mettre en valeur une bonne bouteille.

Les moins : si QBQM est indépendante, l'application Un met un vin est quant à elle en partenariat avec le distributeur Nicolas.

Les applications: Un met un vin est disponible sur Android et IOS, elle coûte 1,99€.
QBQM est quant à elle gratuite. Elle est également disponible sur Android et IOS.

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Septembre 2018
Page de l'article : p.129

CARNET D'ADRESSES

CUISINES & TENDANCES page 6
- ***Alinéa.*** Points de vente et vente en ligne sur www.alinea.fr
- ***A l'Olivier.*** Points de vente et vente en ligne sur www. alolivier.com
- ***Berghoff.*** Points de vente et vente en ligne sur www. berghoffworldwide.com
- ***H&M Home.*** Points de vente et vente en ligne sur www2.hm.com
- ***Maisons du Monde.*** Points de vente et vente en ligne sur www.maisonsdumonde.com
- ***Rigoni di Asiago.*** En GMS. Points de vente et vente en ligne sur www.rigonidiasiago.fr
- ***Seb.*** Points de vente et vente en ligne sur www.seb.fr
- ***Wow.*** En GMS. Points de vente et vente en ligne sur www. drinkwow.fr

SUR LE FEU page 8
- ***Boulangerie M.*** 127, avenue du Lieutenant-Colonel Bernier, 17000 La Rochelle. Tél. : 05 46 01 09 72.
- ***Goût de France.*** www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie
- ***La Table du Comté.*** www.latableducomte.fr.
- ***Mange, Lille !*** www.mangelille.com
- ***Seazon.*** www.seazon.fr
- ***Tartine.*** 54, rue d'Amsterdam, 75009 Paris. Tél. : 01 40 36 00 68.
- ***Tous au restaurant !*** www.tousaurestaurant.com

CASSEROLES SOLIDAIRES page 10
- ***L'Oratoire, Les Grands Voisins.*** Ancien hôpital Saint-Vincent-de-Paul, 74, avenue Denfert-Rochereau, 75014 Paris. www.lesgrandsvoisins.org

RESTOS & BISTROTS page 14
- ***Chez Remise,*** Le Bourg, 15110 Saint-Urcize. Tél. : 04 71 23 20 02.
- ***La Cantine des Tsars.*** 21, rue du Roule, 75001 Paris. Tél. : 09 82 44 48 48
- ***Le Figuier de Saint-Esprit.*** 14, rue Saint-Esprit, 06600 Antibes. Tél. : 04 93 34 50 12. www.christianmorisset.fr
- ***Restaurant Petrossian.*** 13, bd de La Tour-Maubourg, 75007 Paris. Tél. : 01 44 11 32 32.
- ***Robert.*** 32, rue de la Fontaine-au-Roi, 75011 Paris. Tél. : 01 43 57 20 29.

CHEZ MON CAVISTE page 20
- ***Auchan.*** www.auchan.fr
- ***Carrefour.*** www.carrefour.fr
- ***Comptoir des Vignes.*** www.comptoirdesvignes.fr
- ***E. Leclerc.*** www.e-leclerc.com
- ***Franprix.*** www.franprix.fr
- ***Intermarché.*** www.intermarche.com
- ***Lavinia.*** www.lavinia.fr
- ***Le Petit Ballon.*** www.lepetitballon.com
- ***Le Repaire de Bacchus.*** www.lerepairedebacchus.com
- ***Leader Price.*** www.leaderprice.fr
- ***Lidl.*** www.lidl.fr
- ***Magasins U.*** www.magasins-u.com
- ***Millésimes.*** www.millesimes.com
- ***Monoprix.*** www.monoprix.fr
- ***Netto.*** www.netto.fr
- ***Nicolas.*** www.nicolas.com/fr
- ***Vente Privée.*** www.vente.privee.com

ALIMENTATION GÉNÉRALE page 32
- ***La Guildive.*** www.la-guildive.com
- ***Margot Lhomme.*** margotlhommeceramiques.tumblr.com

GOURMET page 42
- ***Corn'R.*** 65, rue du Faubourg-Poissonnière, 75009 Paris. Et à la Maison de l'Aquitaine. 21, rue des Pyramides, 75001 Paris.
- ***Hop O Pop.*** www.facebook.com/hopopop.corn

DÉLICES & CONFIDENCES page 74
- ***La Bijouterie.*** 16, rue Hippolyte-Flandrin, 69001 Lyon. Tél. : 04 78 08 14 03

PORTRAIT DE CHEF page 86
- ***Restaurant Guy Savoy.*** À la Monnaie de Paris, 11, quai de Conti, 75006 Paris. Tél. : 01 43 80 40 61. www.guysavoy.com

L'ITALIE DE LAURA page 102
- ***Christiane Perrochon.*** www.christianeperrochon.com
- ***Dauphine Scalbert.*** dauphinescalbert.com
- ***Laura Zavan.*** www.laurazavan.com
- ***Le Parfait.*** www.leparfait.fr
- ***Terra Cooking School.*** Castello di Roddi, Italie. www.terra.academy
- ***Ulrike Weiss.*** www.ulrike-weiss.com

HAUT DU PANIER page 108
- ***La Pouzzolane du Velay.*** www.lapouzzolaneduvelay.fr
- ***Marion Bardiau et Emmanuel Volle.*** Maiguezin, 43150 Salettes.

VIGNOBLE page 113
- ***Graham's.*** Rua do Agro, 141, Vila Nova de Gaia. Tél. : +351 223 776 484.
- ***Niepoort.*** Rua Candido dos Reis, 598, Vila Nova de Gaia. Tél. : +351 223 777 777.
- ***Quinta Do Noval.*** N322-3, Pinhão. Tél. : +351 223 770 270.
- ***Quinta Do Pôpa.*** Estrada Nacional, 222, Adorigo, Tabuaço. Tél. : +351 916 653 442.
- ***Quinta Do Tedo.*** EN 222 et M512, Folgosa. Tél. : +351 254 789 165.
- ***Quinta Do Vallado.*** Vilarinho dos Freires, Peso da Régua. Tél. : 254 318 081.
- ***Quinta Do Ventozelo.*** Ervedosa du Douro, São João da Pesqueira. Tél. : +351 254 732 167.
- ***Quinta Senhora Do Rosário.*** Quevedo Port Wine. São João da Pesqueira. Tél. : +351 254 484 323.



Les fruits d'automne dans le prochain *Saveurs*.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Tarn Albi

Date : 28 aout 2018
Page de l'article : p.21

Une inauguration sous le signe de Bacchus

Castelnau-de-Lévis

L'Association de sauvegarde du château avait mis les petits plats dans les grands pour l'inauguration le 21 août de la table d'orientation réalisée dans l'été au château de Castelnau-de-Lévis. Ce point d'observation en lave émaillée sur un socle en belle pierre du pays offre une vue imprenable sur la vallée du Tarn, ses paysages jusqu'à la Montagne Noire et parfois la chaîne des Pyrénées par temps favorable, mettant en lumière les points d'intérêt géographique ou remarquables, avec quelques références à l'histoire locale (photos et infographie Jean Albert).

L'ouvrage a été réalisé par les bénévoles de l'association avec le soutien de la caisse de Crédit agricole d'Albi, de ses généreux partenaires et mécènes présents en nombre aux côtés d'élus locaux et du maire du village, Robert Gauthier, de Georges Lacombe pour la coordination des associations castellévissiennes et de la conseillère départementale Eva Géraud représentant le président Christophe Ramond, empêché.

Après les discours d'usage et le couper de ruban par la présidente fondatrice de l'association, Yvette Dardé, la cérémonie se poursuivait par une intronisation dans l'Ordre de la Dive Bouteille de Gaillac de deux bénévoles, André Saunal et Gerry Carter.

L'apéritif attendu des personnalités et des Castellévissiens venus en voisins était offert par la cave de Labastide-de-Lévis sous la houlette du célèbre Nicolas. Enfin, un pique-nique convivial animé par l'ensemble Gerry Carter & Friend clôturait en soirée cette sympathique journée ensoleillée.

0qPV72ne0yVaQ__snk6eSoNagq_1wHC-b-IDE8f4GdWWtp5VDbFwPBQ2VfW_J5Z5sNzhh

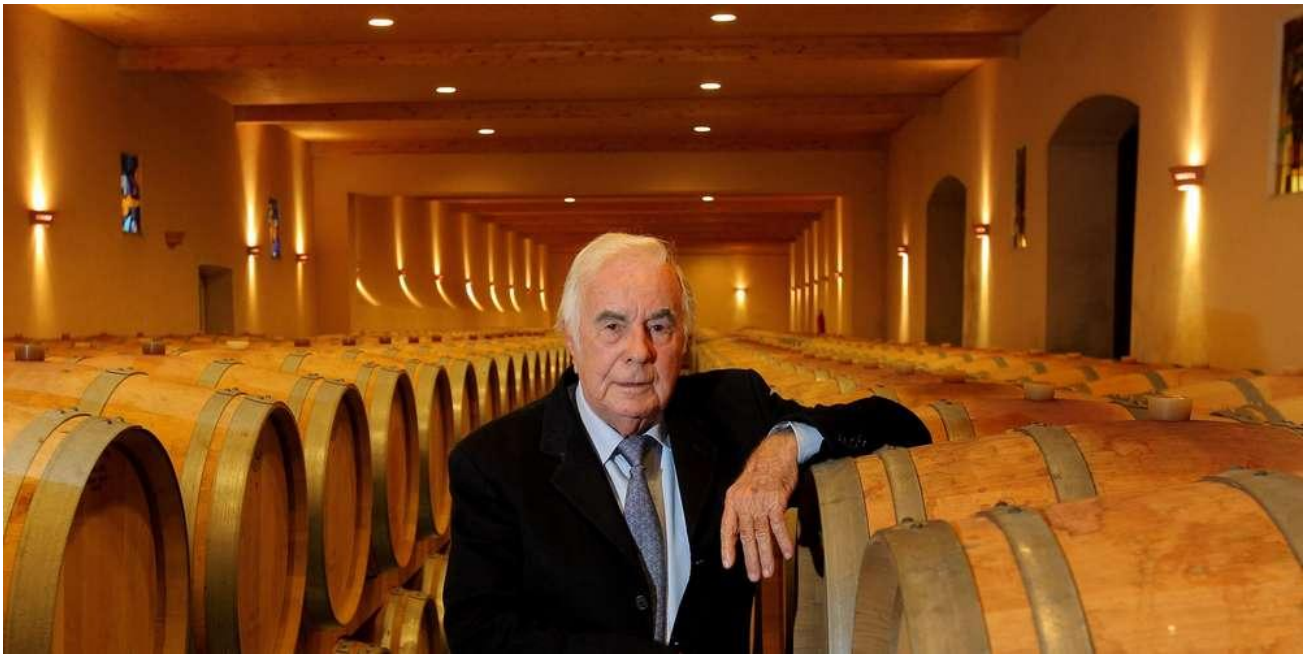
Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/08/2018
Heure : 06:59:50
Journaliste : César Compadre

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Bordelais : qui sont les grandes fortunes du vin#?



Le bordelais Pierre Castel, PDG du groupe Castel possède notamment les marques de vins Malesan, Roche Mazet, Baron de Lestac, Vieux Papes et La Villageoise, ainsi que le caviste Nicolas. Sa fortune est estimée à 12, 5 milliards d'euros,
Archives Claude Petit

avant-première

Parmi les 500 plus grandes fortunes du pays répertoriées tous les ans par le magazine « Challenges », plus de 80 possèdent des propriétés viticoles, surtout en Bordelais.

À voir le sourire de **Philippe Houzé et ses équipes des Galeries Lafayette** lors de l'inauguration récente de lourds travaux menés au château Beauregard, on ne peut pas dire que leur descente de Paris soit une corvée, bien au contraire. En 2014, cette enseigne de grands magasins s'est offert cette perle de Pomerol , et d'autres propriétés en Bordelais. « Un investissement patrimonial », indique-t-on.

Un énième exemple de l'extraordinaire attirance des grandes fortunes du pays pour les grands terroirs girondins. À la lecture du magazine économique « Challenges », qui consacre tous les étés un numéro spécial – qui fait référence – au classement des 500 plus importantes fortunes professionnelles de l'Hexagone, on comprend mieux l'étendue du phénomène. Pas moins de 80 familles ayant des intérêts dans le vin s'y trouvent. Le Bordelais se taillant la part du lion (une cinquantaine), devant la Champagne, la Bourgogne, le cognac et la Vallée du Rhône. Certaines étant d'ailleurs présentes sur plusieurs de ces terroirs.

Tous droits réservés à l'éditeur

Issu du milieu viticole

Une partie importante des sociétés concernées est cependant issue du milieu viticole lui-même. C'est le cas de la famille Thiénot (292e fortune du classement, 300 millions d'euros). Réussite forgée dans le champagne (Canard-Duchêne…), elle absorbe en 2007 CVBG, un des gros négociants girondins, ainsi que ses multiples propriétés (Belgrave…).

Autre exemple de cet axe Champagne-Bordeaux, les Rouzaud (114e, 800 millions d'euros). À leur empire des bulles (Roederer, Deutz…), ils ont ajouté Pichon Longueville Comtesse de Lalande (cru classé 1855, AOC Pauillac) il y a dix ans. Dans ces deux cas, il s'agissait de mettre en place des synergies commerciales entre deux des vignobles les plus prestigieux de la planète. Avec souvent de gros travaux de modernisation à la clef **. « Ils font tourner l'économie locale, c'est une bonne chose »** , plaide un maire médocain, répondant ainsi à certaines critiques sur le thème du « nos terroirs partent chez d'autres ».

Vignerons et patrons locaux

Dans cette catégorie des producteurs et négociants, on trouve aussi nombre de « locaux » dont la fortune s'est construite depuis le début du siècle avec l'âge d'or que connaissent les grands crus. C'est le cas de Gérard Perse. Parti de rien dans la vie, en région parisienne, il a monté des grandes surfaces avant de les vendre et d'investir massivement à Saint-Émilion (219e, 410 millions). Son château Pavie est un des plus grands vins girondins.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les parcelles de Gérard Perse, qui a investi massivement à Saint-Émilion, valent de l'or.
Crédit photo : Archives Fabien Cottereau

Sa fortune est assise sur le prix de ses parcelles qui valent désormais de l'or, comme à Pauillac ou Saint-Julien. « Ce qui rend pratiquement impossible les transmissions familiales », regrette le responsable d'un cabinet comptable. « À moins de dangereusement s'endetter, un enfant ne peut plus racheter aux autres leur part d'héritage. »

Au rayon de ces vignerons ayant réussi, les noms sont nombreux : les Moueix (Petrus, 209e), les Ballande (Prieuré-Lichine, 252e), Denis Merlaut (Groupe Bernard Taillan, 274e), la famille Castéjà (château Batailley, 292e) ou les Manoncourt (château Figeac, 321e).

Des hommes d'affaires locaux se sont, eux aussi, laissés tenter par le vin. Comme Jean-Claude Fayat (La Dominique), Patrice Pichet (Carmes Haut-Brion) ou Michel Ohayon (château Trianon). Ce dernier pointant à une belle 125e place, avec 800 millions d'euros au compteur. C'est bon pour l'image d'investir dans les grands vins locaux, on peut gagner de l'argent en les vendant à bon prix et en plus, il est peu probable que le foncier baisse un jour. Finalement, tout contribue à un mouvement qui semble loin d'être terminé, même si le ticket d'entrée financier est de plus en plus élevé.

Des stars du CAC 40

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Impossible de passer à côté des deux stars du vin en France à la lecture de « Challenges ». Le Bordelais Pierre Castel pointe à une remarquable 8e place avec une fortune estimée à 12, 5 milliards d'euros. Les sociétés de négoce et les châteaux de sa famille sont légion, avec comme futur QG, un bâtiment en construction à Blanquefort, près de Bordeaux.
Même réussite pour l'Alsacien Joseph Helfrich (Grands Chais de France) qui possède en Sud Gironde une monumentale usine d'embouteillage.



La patron de LVMH, Bernard Arnault, plus grande fortune de l'Hexagone, possède Hennessy, leader mondial Hennessy
Crédit photo : Archives AFP
Si ces deux entrepreneurs autodidactes sont les stars de la filière vin, **celles du CAC 40 sont également de la partie** . Avec des noms connus de tous : Bernard Arnault (Cheval Blanc, Hennessy), François Pinault (Latour), les Wertheimer (héritiers Chanel, château Canon), Dassault (château éponyme), Robert Peugeot (Guiraud) ou les Bouygues (Montrose). Récemment, les Savare (Oberthur Fiduciaire) se sont ajoutés à la liste (Franc Mayne).

Réussite discrète
D'autres stars sont, quant à elles, abonnées à la rubrique « ne jamais se montrer ». C'est le cas des Cayard (1,8 milliard de fortune). Jean-Pierre et Édith, qui ont leurs habitudes à Arcachon, sont des rois des spiritueux :

Tous droits réservés à l'éditeur

whisky Label 5, porto Cruz, vodka Poliakov ou rhum Saint-James. En Gironde, c'est le négociant Bardinet ou le site Wineandco

Soulignons enfin la réussite des Perrodo , aujourd'hui parmi les plus gros producteurs de Margaux. Ils pointent à la 10e place (8,5 milliards), devançant, excusez du peu, Vincent Bolloré ou Patrick Drahi. Installée à Londres, **cette famille ayant fait fortune dans le pétrole (Pérenco), a investi dans le Médoc en achetant Labégorce et Marquis d'Alesme** . Ce dernier, cru classé 1855, achève d'imposants travaux que chacun peut d'ailleurs constater puisque la propriété est ouverte au public. On peut être discret et donner à savoir que l'on fait tout pour produire de grands vins.

Des fournisseurs aux avant-postes

Si les producteurs et négociants de vin et spiritueux sont majoritaires au classement, on compte aussi des fournisseurs de la filière. **C'est le cas de TFF Group dont le patron, Jérôme François, pointe à la 147e place** . Avec les vignobles bordelais et charentais en têtes de pont, il vend des barriques dans le monde entier. De même pour **son concurrent Oeneo** , dont la propriétaire, Dominique Hériard-Dubreuil et sa famille (au sein du groupe Rémy Cointreau), **occupe une enviable 30e place** .

Les pulvérisateurs sont au palmarès, ceux que les vignerons mettent sur les tracteurs. Patrick Ballu, à la tête du Champenois Exel, leader du secteur, est 282e. Dernier exemple avec Autajon, champion des étiquettes pour les vins et spiritueux (395e). L'entreprise possède une filiale à Gradignan, en bord de rocade bordelaise.

Tous droits réservés à l'éditeur

La République DES PYRÉNÉES
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 28503




Date : 31 aout 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : A.B.-C. ET M.H.

Rue Serviez : ce qu'en pensent les Palois



Les commerçants de la rue Serviez sont nombreux à s'interroger sur l'entretien du nouveau revêtement. © NICOLAS SABATHIER

ZOOM

Les cyclistes embarrassés

Pour l'instant, la rue Serviez doit se passer de certaines installations. Au regret de Cécile, 45 ans : « Il y avait, dit-elle, des poteaux pour poser nos vélos, on ne les a plus ». Et ça manque : « On avait l'habitude de s'arrêter devant chaque boutique ». Une gêne confirmée par Justine, vendeuse de l'institut de beauté : « Nos clientes sont obligées de poser leurs vélos devant le magasin ou contre la vitrine, et sont distraites quand elles sont dans la boutique ». Un problème qui devrait être réglé sous peu, des aménagements étant prévus.

Après un mois de travaux, le nouveau visage de la rue Serviez s'est dévoilé aux Palois le 17 août. Commerçants et passants sont partagés sur le résultat.

Habillée de rose saumon, la première rue commerçante de Pau se veut plus accueillante pour les piétons. Reste à ajouter des éléments de mobilier urbain, tels que des jardinières ou des bancs, pour finaliser cet investissement de 120 000 euros pour la Ville.

Un changement qui intéresse, preuve en est le sondage que nous avons publié hier après-midi sur notre site (www.larepubliquedespyrenees.fr), qui avait à 20 heures attiré 1 800 votants. Lesquels affichaient une nette préférence pour la rue Serviez post-rénovation, à 57 %, contre 43 % de nostalgiques.

Du côté des commerçants, certains apprécient l'initiative, un peu moins le rendu. « C'est beaucoup mieux, mais pas abouti », tempère la responsable de la boutique Bijou Brigitte.

« Le revêtement est excellent, à condition qu'il soit nettoyé tous les jours », complète Stéphane Baylon, de la cave à vins Nicolas.

L'entretien de la voie inquiète effectivement la plupart des professionnels. « Ça éclaircit, mais ça salit aussi un peu le magasin », note Mélissa, vendeuse à Yves Rocher. « On a de la poussière et des traces », précise-t-elle en désignant le sol.

« Ça fait moins route »

De son côté, Alexandre Zimmermann, bijoutier chez Calame et président de l'association Pau Commerces, observe un changement : les piétons se réapproprient la rue. « Les gens envahissent le milieu, c'est une bonne chose, il n'y a plus de limite physique, ça fait moins route. »

Les piétons, eux, sont mitigés. Alors que certains sont complètement indifférents à la rénovation de la rue Serviez, comme Cléa, 15 ans (« Je n'avais même pas remarqué »), d'autres ont un avis bien tranché.

EN CHIFFRE

57 % C'EST LE POURCENTAGE DE VOTANTS DE NOTRE SONDAGE WEB QUI DISENT PRÉFÉRER LA RUE SERVIEZ RÉNOVÉE

Travaux partiels ?

Parmi les passants interrogés, Naomi, 22 ans, trouve la nouvelle chaussée mieux adaptée : « Ça fait plus promenade, c'est plus lisse. Pour les fauteuils et les poussettes, c'est bien ».

Un enthousiasme que ne partage pas Corinne, 49 ans, riveraine de la rue Alexander-Taylor : « C'est très moche ». Elle concède que le revêtement est « sympa », mais s'indigne que « pour tout l'argent mis dans des travaux partiels, c'est assez pathétique ». Pour elle, le problème, ce sont les trottoirs, qui n'ont pas bénéficié de travaux : « Il y a encore des trous ».

Tandis que certains ne cachent pas leur mécontentement, d'autres versent dans la poésie, comme Christiane, retraitée, inspirée par le nouvel aspect du sol : « C'est comme à la mer, sur le sable ».

A.B.-C. ET M.H. pau-pp@pyrenees.com

Tous droits réservés à l'éditeur

La République DES PYRÉNÉES
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 28503

Date : 31 aout 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : A.B.-C. ET M.H.

Une centaine de commerçants déballent pour la braderie

La braderie paloise démarre ce vendredi 31 août pour deux jours en centre-ville, et en petit format dimanche, place Royale.

Signe que les vacances touchent à leur fin, l'incontournable braderie d'été paloise a lieu cette fin de semaine en cœur de ville. Quelque 70 commerçants sédentaires et 35 ambulants installent ces vendredi 31 août et samedi 1er septembre, de 10 heures à 19 heures, leurs étals rues Joffre, Serviez, Foch, des Cordeliers, Barthou, Henri IV, Nogué, sur la place Clemenceau ou encore la place de la Libération.

De quoi promettre de bonnes affaires aux milliers de chalands attirés chaque année par le rendez-vous, quand la météo joue le jeu – ce qui devrait être le cas, si l'on en croit Météo France.

Les parkings souterrains gratuits

En guise d'animations, quatre DJ's se partageront les rues durant ces deux jours et pour les enfants, des ateliers (maquillage, origamis, etc.) sont prévus ce samedi après-midi place Clemenceau.

À l'occasion de l'événement concocté par la Ville et les commerçants, les cinq parkings souterrains – Aragon, Beaumont, Bosquet, Clemenceau et Halles-République – sont gratuits de vendredi, 9 heures, à samedi, 19 heures, en continu.

Enfin, ce dimanche 2 septembre, une dizaine de commerçants joueront les prolongations en se posant place Royale de 11 heures à 18 heures.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉCLAIR
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 6539





Date : 31 aout 2018
Page de l'article : p.3
Journaliste : A. B.-G. ET M. H.

PAU & GRAND PAU

Rue Serviez :

ce qu'en pensent les Palois



Les commerçants de la rue Serviez sont nombreux à s'interroger sur l'entretien du nouveau revêtement. © NICOLAS SABATHIER

ZOOM

Les cyclistes embarrassés

Pour l'instant, la rue Serviez doit se passer de certaines installations. Au regret de Cécile, 45 ans : « Il y avait, dit-elle, des poteaux pour poser nos vélos, on ne les a plus ». Et ça manque : « On avait l'habitude de s'arrêter devant chaque boutique ». Une gêne confirmée par Justine, vendeuse de l'institut de beauté : « Nos clientes sont obligées de poser leurs vélos devant le magasin ou contre la vitrine, et sont distraites quand elles sont dans la boutique ». Un problème qui devrait être réglé sous peu, des aménagements étant prévus.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉCLAIR
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 6539

Date : 31 aout 2018
Page de l'article : p.3
Journaliste : A. B.-G. ET M. H.

Après un mois de travaux, le nouveau visage de la rue Serviez s'est dévoilé aux Palois le 17 août. Commerçants et passants sont partagés sur le résultat.

Habillée de rose saumon, la première rue commerçante de Pau se veut plus accueillante pour les piétons. Reste à ajouter des éléments de mobilier urbain, tels que des jardinières ou des bancs, pour finaliser cet investissement de 120 000 euros pour la Ville.

Un changement qui intéresse, preuve en est le sondage que nous avons publié hier après-midi sur notre site (www.larepubliquedespyrenees.fr), qui avait à 20 heures attiré 1 800 votants. Lesquels affichaient une nette préférence pour la rue Serviez post-rénovation, à 57 %, contre 43 % de nostalgiques.

Du côté des commerçants, certains apprécient l'initiative, un peu moins le rendu. « C'est beaucoup mieux, mais pas abouti », tempère la responsable de la boutique Bijou Brigitte.

« Le revêtement est excellent, à condition qu'il soit nettoyé tous les jours », complète Stéphane Baylon, de la cave à vins Nicolas.

L'entretien de la voie inquiète effectivement la plupart des professionnels. « Ça éclaircit, mais ça salit aussi un peu le magasin », note Mélissa, vendeuse à Yves Rocher. « On a de la poussière et des traces », précise-t-elle en désignant le sol.

« Ça fait moins route »

De son côté, Alexandre Zimmermann, bijoutier chez Calame et président de l'association Pau Commerces, observe un changement : les piétons se réapproprient la rue. « Les gens envahissent le milieu, c'est une bonne chose, il n'y a plus de limite physique, ça fait moins route. »

Les piétons, eux, sont mitigés. Alors que certains sont complètement indifférents à la rénovation de la rue Serviez, comme Cléa, 15 ans (« Je n'avais même pas remarqué »), d'autres ont un avis bien tranché.

EN CHIFFRE

57 % C'EST LE POURCENTAGE DE VOTANTS DE NOTRE SONDAGE WEB QUI DISENT PRÉFÉRER LA RUE SERVIEZ RÉNOVÉE

Travaux partiels ?

Parmi les passants interrogés, Naomi, 22 ans, trouve la nouvelle chaussée mieux adaptée : « Ça fait plus promenade, c'est plus lisse. Pour les fauteuils et les poussettes, c'est bien ».

Un enthousiasme que ne partage pas Corinne, 49 ans, riveraine de la rue Alexander-Taylor : « C'est très moche ». Elle concède que le revêtement est « sympa », mais s'indigne que « pour tout l'argent mis dans des travaux partiels, c'est assez pathétique ». Pour elle, le problème, ce sont les trottoirs, qui n'ont pas bénéficié de travaux : « Il y a encore des trous ».

Tandis que certains ne cachent pas leur mécontentement, d'autres versent dans la poésie, comme Christiane, retraitée, inspirée par le nouvel aspect du sol : « C'est comme à la mer, sur le sable ».

A. B.-C. ET M. H. ▮pau-pp@pyrenees.com

Tous droits réservés à l'éditeur



SEPTEMBRE 2018



FAV DE RENTREE
PRODUITS

Ketchum

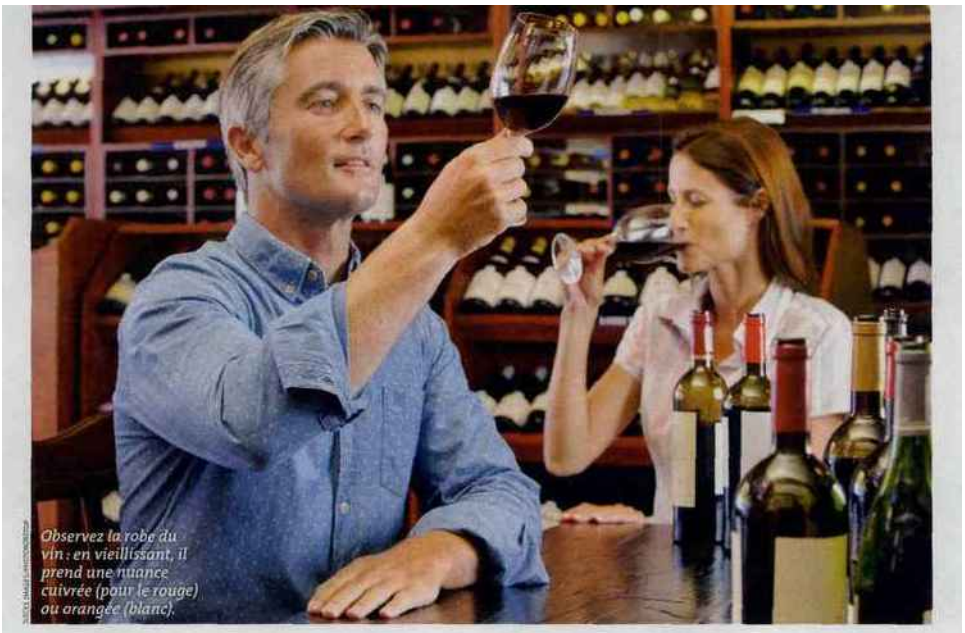
NICOLAS

RUSTICA HEBDO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 179596





Date : Du 31 aout au 06 septembre 2018
Page de l'article : p.36-39
Journaliste : Corinne Vilder



Observez la robe du vin : en vieillissant, il prend une nuance cuivrée (pour le rouge) ou orangée (blanc).

Foires aux vins : 3 budgets pour garnir sa cave

Instituées par les grandes surfaces dans les années 1970, les foires aux vins sont attendues par les amateurs pour dénicher des petits vins du quotidien ou acquérir des crus renommés qui enrichissent une cave... Pourquoi ne pas en commencer une cette année ? CORINNE VILDER

Pour souligner le succès de ces manifestations, l'expert Bernard Burtschy a trouvé une formule définitive : *"Le mois de septembre n'est plus le mois des foires aux vins, septembre est devenu le mois du vin"*. Pour la dive bouteille, toutes les enseignes de la grande et moyenne distribution, les cavistes et, depuis quelques années, les magasins bio proposent une large sélection pas forcément disponible d'ordinaire (248 vins chez Leclerc, 230 chez Carrefour Hyper, 146 chez Lidl, 61 chez Biocoop, 306 chez Monoprix ou encore 78 chez Franprix) avec la promesse du meilleur rapport qualité/prix. Autre point fort, à côté de cette sélection très étendue ou "tronc commun" des magasins de l'Hexagone, les enseignes offrent un catalogue régional lié aux habitudes de consommation locale. Selon les grandes surfaces, les remises consenties varient entre 10 % et 30 % tandis que pour les cavistes Le Repaire de Bacchus et Nicolas, la remise de 20 % se fait sur les vins habituellement proposés au catalogue.

Certaines enseignes comme Auchan, Carrefour, Magasin U, Monoprix, ont établi depuis des années des relations privilégiées avec des vignerons : Tardieu et Colombo, en vallée du Rhône ; Magnien et Brocard, en Bourgogne ; de Boüard et Derenoncourt, dans le Bordelais ; de La Farge, en Loire, comptent parmi les chefs de fil de leur terroir. Cela leur permet de présenter des cuvées spéciales, plus accessibles en prix, qualité et quantité surtout dans des régions où les stocks sont faibles. Procurez-vous le catalogue de votre enseigne qui indique les vins à boire cet automne ou à garder en cave, les coups de cœur des acheteurs et des œnologues de la grande distribution qui sillonnent les terroirs toute l'année. En règle générale, les bonnes affaires se font en début de foire. Aussi, n'hésitez pas à participer aux différentes soirées d'inauguration, aux avant-premières sans oublier d'établir votre budget général à ne pas dépasser.

Tous droits réservés à l'éditeur

Grand quotidien

50 €
BUDGET

Je mise sur des blancs faciles d'accès et les rouges souples de petite garde dans les bordeaux génériques.

1. Bordeaux supérieur AOC, château Argadens, rouge 2015. Un millésime charpenté qu'on retrouve après 1 ou 2 ans autour d'une pièce de viande.
Auchan. 7 € env.

2. Pays-d'oc IGP, domaines Auriol, cuvée Influence naturelle, rouge 2017. Un vin des Corbières avec des arômes de cassis et de griottes. C'est frais et gourmand.
Biocoop. 6 € env.

3. Bordeaux AOC, château Haut-Riot, rouge 2017. Un vin souple en bouche avec en finale quelques notes épicées. Excellent rapport qualité/prix.
Carrefour Hyper. 5 € env.

4. Faugères AOP bio, Esprit nature, 2017. Un millésime aux arômes de fruits noirs et d'épices. Un vin pour les viandes en sauce.
Lidl. 5 € env.

5. Touraine AOP, Les complices de Loire, Les vignes pourpres, 2016. Un cabernet franc avec ses arômes légèrement poivrés. Le bon accord avec les pâtés.
Monoprix. 6 € env.

6. Vin de France. Les petites perdrix. Vignobles Guy Cuisset, blanc 2017. Un sauvignon de soif avec des arômes de fruits exotiques.
Biocoop. 5 € env.

7. Vin de France, Antoine de La Farge, Les Comètes, 2017. Un pinot noir avec de la profondeur, du fruité et de la fraîcheur.
Super U. 6 € env.

8. Côte-de-gascogne IGP, sauvignon gris, Le Héron, 2017. Un vin d'apéritif avec ses notes d'agrumes et une rondeur agréable.
Lidl. 4 € env.

9. Côtes-du-roussillon AOC, Saint-Roch, vieilles vignes, blanc sec 2017. Il a tout bon : fraîcheur, fruité, minéralité, rondeur et un rapport qualité prix bluffant !
Casino. 5 € env.

10. Saint-chinian AOC, Caractère unique, blanc 2016. Avec ses arômes de fruits blancs, c'est le vin parfait pour accompagner les coquillages à la crème.
Auchan. 4 € env.

Panachage

En rouge, n'hésitez pas à prendre un carton de 6 bouteilles de bordeaux supérieur, de vins de pays de Loire ou du Languedoc qui s'accordent facilement aux occasions du quotidien. Dans un budget de 50 €, vous remplacez une ou deux références de blanc par des crémants qui ont gagné en qualité ces dernières années.



Interview

PASCAL MARCHAND, P-DG DU GROUPE EUROCAVE

"Pour la conservation du vin, les éléments de base – température constante de 12 °C, taux d'humidité de 75 %, pas de vibrations, de rayons UV et traitement de l'air contre les mauvaises molécules, sont applicables à une cave naturelle ou à une armoire à vin. Un vin après embouteillage est un produit encore semi-fini qui obtiendra sa maturité optimale après une période de temps variable selon sa nature. C'est-à-dire sa pleine ampleur en matière de dégustation, saveurs en bouche, expression au nez et couleur."

Tous droits réservés à l'éditeur



Sélection du curieux

100 € BUDGET

Je mise sur la découverte des appellations régionales et des cuvées de vignerons indépendants.

1. Beaumes-de-venise AOP, Les Garrigues, Éric Beaumard, 2016. Une excellente cuvée avec un bon potentiel de garde élaborée par le groupement de vignerons Rhonéa. ***Casino. 9 € env.***

2. Champagne Demilly de Baere, cuvée or extra-brut. Ce domaine familial propose une cuvée avec une bonne palette aromatique. ***Super U. 18 € env.***

3. Médoc cru bourgeois AOC, château Troussas, 2015. Un bon classique bordelais à matière riche et un potentiel de garde de 5 ans. ***Carrefour Market. 8 € env.***

4. Côtes-de-bourg AOP, château Fougas Rouge, 2016. Un vin élevé en biodynamie qui a du charme avec sa belle expression de fruit. ***Auchan. 9 € env.***

5. Beaujolais AOC. Domaine des Nuges, 2017, cuvée sans soufre. Un gamay d'une belle fraîcheur qui expose tout le fruité du cépage. ***Le Repaire de Bacchus, 7 € env.***

6. Bordeaux AOC, château Bel Air Perponcher, blanc, 2017. Un entre-deux-mers avec des notes de noisettes fraîches et d'agrumes. ***Casino. 7 € env.***

7. Saint-Joseph AOC. Les Lauzières, Laurent Tardieu, 2016. Ce vigneron maîtrise parfaitement le cépage syrah et offre ici un vin tout en finesse. ***Auchan. 15 € env.***

8. Terrasses-du-larzac AOC, Le Clos du Lucquier, vieilles vignes 2016. Une appellation en pointe et un vin de belle matière. ***Super U, 9 € env.***

9. Menetou-salon, Antoine de la Farge, Première lune, 2017. Une cuvée 100 % sauvignon, fraîche, croquante avec une finale tendue. ***Super U, 10 € env.***

10. Mâcon-milly-lamartine AOP, domaine de la Rochette, 2017. Un chardonnay minéral et opulent. Le régal des plats à la crème. ***Monoprix, 13 € env.***

Panachage

Ce budget de 100 € vous permet d'acquérir des bouteilles à garder, et de profiter des offres de certaines enseignes : "un carton acheté, un carton offert" pour Intermarché ; opération "2+1" chez Monoprix dans une sélection d'une dizaine de vins. En prévision des fêtes de fin d'année, prenez quelques bouteilles supplémentaires de champagne brut sans année de vignerons indépendants. L'offre chez Liddl et les Magasins U est qualitative et inférieure à 20 €.

Interview

FRÉDÉRIC TURPAUD, CHEF SOMMELIER

"Vous constituez votre cave, pas celle des voisins ou des copains ! Car elle peut vite déborder de vins inutiles que l'on achète pour les autres et que l'on ne boira jamais. Optez pour cette répartition : 1/3 de vins rouges à boire jeune, 1/3 de vins rouges à garder et 1/3 de blancs et champagnes. Renseignez-vous sur la capacité de garde de vos flacons au risque de les boire trop tard ou trop tôt. Dans le Bordelais, retenez les millésimes à garder : 2009, 2010, 2014, 2015, 2016. Et aussi ceux à boire dès à présent : 2006, 2008, 2011 et 2012."

Tous droits réservés à l'éditeur

Crus du gastronome

150 €
BUDGET

Je mise sur les bordeaux, bourgogne, vallée-du-rhône avec des bouteilles pour les grandes occasions.

1. Bordeaux saint-émilion AOP. Les Roches de Yon-Figeac, 2015. Un second vin avec finesse, droiture et une finale fruitée. Pour une garde de 3 à 5 ans. ***Carrefour Hyper. 15 € env.***

2. Minervois AOC, mas Centeilles, cuvée Sot-l'y-laisse, 2016. Une cuvée grenache syrah réussie. Idéale pour les plats mitonnés de l'automne. ***Magasins U. 10 € env.***

3. Cornas AOC, Jean-Luc Colombo, Ventalon, 2016. Un bon classique au nez puissant et aux arômes de petits fruits rouges. En cave jusqu'à 5 ans. ***Casino, 19 € env.***

4. Côte-de-beaune-villages AOP, Joseph Drouhin, 2015. Un vin à garder 2 ou 3 ans ou à boire de suite pour ses arômes de fruits rouges épicés. ***Nicolas, 17 € env.***

5. Bourgogne aligoté AOP, J.-C. Boisset, blanc, 2015. Un vin fin et élégant. Parfait avec un fromage de brebis. ***Monoprix. 11 € env.***

6. Margaux AOP, Aurore de Dauzac, 2016. Une très bonne affaire. Un peu de garde pour patiner ses arômes de fruits noirs. ***Casino. 19 € env.***

7. Pessac-Léognan AOP, château Gazin-Rocquencourt, 2012. Un millésime de belle densité à boire de suite ou à garder. Une exclusivité de cette foire aux vins. ***Carrefour Market. 20 € env.***

8. Chablis AOC, 1er cru, famille Brocard, Vau-de-Vey, 2016. Une cuvée aux notes florales, d'agrumes avec une pointe de salinité idéale avec les saveurs marines. ***Super U, 15 € env.***

9. Côteaux-de-l'ardèche IGP, domaine Montgolfière, 2016. Un excellent vin bio avec des arômes de fruits rouges et finale mentholée. ***Franprix. 20 € env.***

10. Saint-nicolas-de-bourgueil AOP, famille Amirault-Grobois, rouge, 2017. Un vin de Loire irrésistiblement bon et soyeux. ***Magasins U, 9 € env.***

Panachage

Avec un budget de 150 €, assortissez rouges de garde et rouges à boire vite. N'oubliez pas des blancs, notamment de la Loire. Ces vins sont issus du chenin qui a autant la capacité à vieillir que le chardonnay de Bourgogne, entre 15 et 20 ans. Bien sûr, vous pouvez déguster ces blancs dans leur jeunesse, frais et "croquants".



Interview

ANDREAS LARSSON, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

"Sur les appellations pessac-léognan, saint-émilion, saint-julien, sauternes, castillon ou fronsac, je recommande d'attendre entre 5 ans (pour obtenir une complexité) et 10 ans (après, le vin perd un peu de son fruit). Pour les bourgognes blancs, je donne priorité aux appellations saint-aubin, chablis, meursault ; en Loire, aux pouilly-fumé, savennières, sancerre, et vouvray. Les champagnes millésimés sont réputés pour leur potentiel de garde, mais il y a des crémants de Vouvray et de Bourgogne qui se gardent plus de 10 ans."

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 734557





Date : du 3 au 9 septembre 2018
Page de l'article : p.118

Spécial Foire aux vins



Le rouge passe à table

1. *AOC chiroubles,* Domaine David Méziat, 2016.
6,80 €, Franprix.
Les vins du Beaujolais n'ont pas leur pareil pour accompagner les charcuteries et les plats de bistrot. Optez pour celui-ci, aux arômes fruités, avec une finale fondue.

2. *AOC bergerac,* Château Bramefant, 2016.
4,95 €, Carrefour Market.
Pierre Sadoux a travaillé dans les plus grands vignobles avant de revenir sur la propriété familiale. On aime son vin aux arômes de fruits rouges et avec une belle matière enrobée.

3. *AOC bordeaux supérieur,* Château Argadens, 2015.
6,95 €, Auchan.
Pour les amateurs de vins bordelais, un millésime avec de la charpente et du caractère. À retrouver dans un ou deux ans autour d'une pièce de viande.

4. *AOP faugères, bio,* Esprit Nature, 2017.
4,49 €, Lidl.
En provenance du Languedoc-Roussillon, ce vin aux arômes de fruits noirs et d'épices compte parmi les bonnes surprises des foires aux vins. Avec les viandes en sauce, il est parfait.

5. *AOC côtes-du-rhône villages,* Jean-Luc Colombo, Ventalon, 2016.
5,75 €, Casino.
Un vin prêt à boire avec des arômes de petits fruits noirs, type mûres, qui viendra se glisser sur une poêlée de légumes à la provençale ou un poulet rôti.

6. *AOC listrac-médoc,* Château Fourcas Hosten, 2014.
13,90 €, Intermarché.
Le parfait équilibre entre le fruité rond, gourmand croquant, la trame tannique élégante et une finale veloutée. À boire sans attendre ou à ouvrir d'ici deux à trois ans.

7. *AOC côteaux-du-languedoc, bio,* Mas du Novi, Saut de l'Aigue, 2015. 10,25 €, Nicolas.
Voici l'un des fleurons de ce grand terroir aux accents méditerranéens, dont le vignoble est cultivé en agriculture biologique. Un vin complexe à garder pour les belles occasions.

8. *AOC côtes-de-bordeaux,* Marquis de Breuil, 2015.
4,50 €, Le Repaire de Bacchus.
Il a tous les atouts du vin à déguster entre copains ! Une belle robe rubis, des arômes de fruits rouges chaleureux avec une pointe d'épices et une finale tout en souplesse.

9. *AOP minervois,* Mas Centeilles, Patricia Boyer, cuvée Sot-l'y-laisse, 2016.
9,95 €, Magasins U.
Pour la première fois lors d'une foire aux vins, la vigneronne Patricia Boyer présente une cuvée grenache syrah tout en fraîcheur et en finesse, idéale pour les plats mitonnés de l'automne.

10. *AOP bourgueil, bio,* Famille Amirault Grosbois, Les Caillottes, 2017.
7,80 €, Magasins U.
Ce domaine familial se transmet de père en fils depuis près de deux siècles. Un savoir-faire qui se traduit par la qualité de ce vin irrésistiblement bon et soyeux. Une réussite !

11. *AOC médoc cru bourgeois,* Château Lestruelle, 2016.
9,50 €, Carrefour.
Réalisé à partir de cépages merlot et cabernet sauvignon, ce bon bordeaux équilibré sera plaisant en toute occasion. À boire tout de suite ou à mettre de côté un an ou deux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 5 septembre 2018
Page de l'article : p.12
Journaliste : Albert Adamante

SPÉCIAL VIN

Cavistes notre sélection

Par Albert Adamante

La Vinothèque de Bordeaux

CHÂTEAU FOURCAS HOSTENS 2015
Listrac



La délicieuse propriété, bijou du médocain, apporte la preuve que c'est à Listrac que ça se passe. L'appellation oubliée du classement de 1855 offre les vins que l'on aime à boire jeunes ou vieux.
15,81 euros

LE MARQUIS DE CALON SÉGUR 2014
Saint-Estèphe



D'abord parce que Saint-Estèphe, appellation la plus septentrionale du médoc, est un outsider de choix ; que le millésime 2014 est déjà à boire pour son équilibre ; mais surtout parce que Calon Ségur est au meilleur de sa forme, même sur le second vin.
21,99 euros

DOMAINE ALBERT MANN 2014
Alsace
Gewurztraminer Steingrubler



Les amateurs de gewurztraminer trouveront dans la finesse des vinifications du domaine les parfums du raisin dissimulés sous la personnalité du terroir alsacien.
24,64 euros

Nicolas

CAVE DE TAIN, HAUTS D'ÉOLE 2017
Crozes-Hermitage blanc



Marsanne légèrement boisé pour un blanc original, juteux et concentré dont le charme sourit aux amateurs de blancs sensuels.
14,55 euros

JOSEPH DROUHIN 2015
Côtes de Beaune-villages



Aucune surprise avec les vinifications Drouhin, les valeurs sont sûres. Le pinot noir est en place sur un vin savoureux aux tanins racés sur une finale en apostrophe.
16,70 euros

Le Repaire de Bacchus

DOMAINE DE LA RECTORIE, ARGILE 2016
Roussillon blanc



Ceux qui n'ont pas encore goûté l'Argile de la Rectorie pourront découvrir un monument de vin blanc méditerranéen.
25,50 euros

DOMAINE STÉPHANE TISSOT SINGULIER 2016
Arbois rouge



Un jura, peut-être ! Mais pas n'importe quel jura... Radieux, fruité en diable, digeste avant tout, mais avec cette profondeur de raisin propre aux grands vignerons... On signe.
23,90 euros

LARMANDIER BERNIER LONGITUDE 1ER CRU
Champagne



La bulle énergique superbement élancée, crayeuse en milieu de bouche et complexe dans sa terminaison signe les vinifications pointues de ce vigneron dans le peloton de tête champenois.
39,60 euros

La Cave des Galeries Lafayette

DOMAINE DE COURBISSAC, LES TRAVERSES 2015
Minervois rouge



Un vin pour tous les jours, il en faut aussi : ce sera celui-ci, petit volume, petit fruit rouge, petit croquant, mais grand jus.
9,90 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

CHÂTEAU LINOT 2014
Saint-Estèphe
Les rouges du nord de l'estuaire sortent du lot en ces temps de réchauffement climatique. Ainsi, de facture résolument moderne, ce château pose sa délicatesse plus margalaise que stéphanoise : on adhère.
24,90 euros



La cave de la Grande Epicerie de Paris
MARQUIS DE MONS 2010
Margaux



Parce qu'à ce prix-là, dans ce très grand millésime, le margaux facile d'accès, tendre et suave est la bonne affaire des foires aux vins parisiennes.
14,90 euros

Lavinia
MAS DEL PÉRIÉ CABALLE 2017
Cahors



Un prix tout doux pour un vin rare, un malbec jouissif et tendre, mais dont la trame généreuse offre pourtant tout le tonus de ce terroir du causse.
12,50 euros

CLOS DE L'ÉCOTARD 2017
Saumur blanc
Le chenin blanc entre les mains de l'un des plus grands vignerons français en impose dans cette cuvée où la minéralité trouve irrémédiablement sa voie.
15,90 euros



MEE GODARD, CÔTE DE PY 2016
Morgon
La « petite fiancée » du Beaujolais nous régale depuis une poignée d'années de ses gamays sensibles et profonds. Beaujolais ambitieux de ceux qui redorent le blason du vignoble.
19,90 euros



Encore plus de choix
Retrouvez la suite de notre sélection de vins dans la rubrique Gastronomie et Vins sur **lesechos.fr/week-end**

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

SPÉCIAL VINS

Le guide des foires aux vins

Inflation. Une offre de plus en plus diverse et abondante. Notre sélection comprend trois parties : moins de 12 €, de 12 à 30 € et au-delà de 30 €. Plus nos coups de cœur.

PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

La tendance haussière se confirme. Elle est due à plusieurs phénomènes. Déjà, la montée des prix des grands vins en Bourgogne à Bordeaux ou dans la vallée du Rhône. Un seul exemple : dans les foires aux vins de 2010, on pouvait s'offrir un Château Giscours, cru classé en margaux, pour 24,75 € le 2006 ou 24,70 € le 2008. C'est un peu moins cher que la Sirène de Giscours 2016, second vin du domaine proposé à 25,20 € en 2018... Ce n'est pas un cas isolé. Il semble également que la grande distribution s'oriente de plus en plus vers des vins de milieu de gamme, boudant les grands crus classés de Bordeaux, notamment, en ne cassant plus les prix comme elle le faisait naguère. Souvent, les sites proposent sur ces bouteilles des tarifs plus avantageux. Difficile de communiquer toute l'année sur le « prix le plus bas » du yaourt et au moment des foires proposer des vins dépassant 50 € la bouteille. Enfin, la demande internationale pour les très grandes bouteilles et la rareté (notamment en Bourgogne) participent à cette inflation. La conséquence principale de ce phénomène, c'est la nécessité pour les enseignes d'hyper et supermarchés, concurrencées par les sites, de rechercher des vins moins chers (entre 5 et 20 €) mais de belle qualité.



Moins de 12 €, les indispensables, vins des copains, des apéros ou des repas « à la bonne franquette », en toute simplicité.

De 12 à 30 euros, les vins du soir quand on reçoit ou du week-end,

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Exclusif, sur lepoint.fr
TOUJOURS PLUS ! 1500 VINS RETENUS : LA SÉLECTION COMPLÈTE PAR RÉGION SUR **nos applications et lepoint.fr/vin**



marché, tablier et fourneaux... Vins de bonne garde aussi.
Au-delà de 30 euros, pour les collectionneurs, les amateurs de grands vins, les heureux possesseurs de caves fraîches qui peuvent laisser vieillir les belles bouteilles destinées aux grandes occasions. Ou simplement pour s'offrir entre amis un moment exceptionnel.

L'offre passée au crible

Nous ne fréquentons pas les présentations petits fours organisées par les enseignes pour la presse. Nous passons au crible la totalité de l'offre – plus de 20 000 vins : grande distribution, chaînes de cavistes ou sites – en vérifiant

Mode d'emploi

Pour chaque vin retenu, son prix ou une fourchette de prix en fonction des enseignes citées (la première est la moins chère).
Un vin de qualité peut être proposé pas cher ou... très cher.
C'est pourquoi nous signalons séparément, par des étoiles, la qualité et le rapport prix/plaisir. Coups de cœur attribués aux bons vins au meilleur prix !

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

pour chacun s'il s'agit bien d'un vrai domaine que nous connaissons et si le prix est bien inférieur au marché. Au total, nous avons retenu 883 vins, méticuleusement sélectionnés.

Sur le site du *Point*, pour les abonnés, on trouvera une offre, encore plus élargie, de 1 500 bouteilles comprenant les sélections effectuées dans les différentes régions par les opérateurs locaux de chaque enseigne. Un simple clic sur la bouteille indique les lieux où elle est vendue.

Les différents vignobles

Bordeaux. Dans les grands crus, les seuls prix « bas » portent sur les 2013, millésime très médiocre dans ce vignoble. Nous en avons retenu seulement quelques-uns, des exceptions qui confirment la règle. Dans cette catégorie, tout est à la hausse, souvent de façon spectaculaire. Les autres vins – non classés ou provenant d'appellations moins recherchées que pomerol ou margaux – restent très abordables et l'offre est abondante.

Bourgogne. La région est à la mode et l'offre pléthorique. Mais un tri particulièrement sévère était nécessaire. Beaucoup de vins proposés n'étaient pas soldés et parfois plus chers qu'au domaine ; d'autres provenaient de marchands spécialisés en foires aux vins et peu regardant sur la qualité.

Loire. Un vaste choix et beaucoup de très bons domaines, la Loire demeure le vignoble des bonnes affaires et des vins de plaisir, abordables, qui se prêtent à toutes sortes d'alliance avec les mets.

Rhône. L'écart se creuse de plus en plus entre les crus réputés – comme châteauneuf-du-pape, gigondas dans le Sud ou côte-rôtie, hermitage dans le Nord, dont les prix continuent de s'envoler – et les côtes-du-rhône classiques très peu chers.

Sud-Ouest. Une région d'abord réputée pour ses vins de bon rapport qualité-prix. De bonnes affaires sont proposées, y compris dans les appellations les plus connues comme bergerac, madiran ou cahors.

Languedoc. La région fait toujours le grand écart entre une offre pléthorique de cuvées élaborées spécialement pour les foires aux vins, et les vins de domaines connus et parfois reconnus, mais rarement à prix sacrifiés.

Beaujolais. Une offre restreinte mais de qualité. Les prix demeurent plus qu'abordables, d'autant que les derniers millésimes sont intéressants.

Provence. Une offre abondante de vins rosés parmi lesquels un tri sévère est nécessaire. Les rouges et les blancs de qualité – qui représentent de petits volumes – sont très peu présents en foires aux vins.

Alsace. Beaucoup de vins standard et quelques grands noms, la plupart du temps proposés à des prix élevés.

Jura. Petit vignoble en surface et donc petite représentation en foires aux vins. Mais le Jura ne cesse de progresser en qualité avec l'arrivée de producteurs talentueux.

Savoie. La région compte de plus en plus de jeunes vignerons qui produisent des vins de qualité et commencent à être présents (timidement) dans les foires aux vins ■

Nombre de vins par région

Région	Nombre de vins
Bordeaux	678
Bourgogne	180
Vallée du Rhône	135
Languedoc et Roussillon	89
Val de Loire	91
Sud-Ouest	56
Provence et Corse	45
Beaujolais	20
Alsace	38
Savoie	11
Jura	16

Dates des foires aux vins 2018

Grande distribution

Aldi	A partir du 13 septembre
Auchan	Du 25 septembre au 9 octobre
Carrefour Hyper	Du 12 au 24 septembre
Carrefour Market	Du 28 septembre au 14 octobre
Carrefour Contact	Du 21 au 30 septembre
Géant Casino	Jusqu'au 16 septembre
Casino Supermarchés	Jusqu'au 16 septembre
Franprix	Du 19 au 30 septembre
Intermarché	Du 11 au 30 septembre
Leader Price	Jusqu'au 16 septembre
Leclerc	Du 2 au 13 octobre
Monoprix	Du 12 au 27 septembre
Système U	Du 25 septembre au 6 octobre
Netto	Jusqu'au 16 septembre

Cavistes

La Vignery www.lavignery.fr	Jusqu'au 30 septembre
Lavinia www.lavinia.fr	Du 17 septembre au 15 octobre
Nicolas www.nicolas.com	Du 12 septembre au 16 octobre
Le Repaire de Bacchus www.lerepairedebacchus.com	Du 6 septembre au 4 octobre
Vinothèque de Bordeaux www.vinotheque-bordeaux.com	Jusqu'au 2 octobre
La Grande Epicerie www.lagrandeepicerie.com	Jusqu'au 30 septembre
La cave des Galeries Lafayette www.haussmann.galerieslafayette.com	Du 7 au 30 septembre

Sites Internet

Cdiscount www.cdiscount.com	A partir du 6 septembre
Club français du vin www.clubfrancaisduvin.com/fr	Jusqu'au 5 octobre
Chateaunet www.chateaunet.com	Du 7 au 30 septembre
iDealwine www.idealwine.com	Du 6 au 25 septembre
Millésimes www.millesimes.com	Jusqu'au 28 septembre
Vente Privée www.vente-privee.com	A partir du 23 septembre
Wineandco www.wineandco.com	Jusqu'au 7 octobre
Xo-Vin www.xo-vin.fr	Du 14 septembre au 21 octobre
Le Petit Ballon www.lepetitballon.com	Jusqu'au 30 septembre
Netvin www.netvin.com	Jusqu'au 18 octobre
Twil www.twil.fr	Du 10 septembre au 22 octobre
Netvin www.naturalia.fr	Du 12 au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
BORDEAUX									
BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR									
BORDEAUX	CHÂTEAU BEL AIR PERPONCHER	2016		●	6,30	★★	★★	Casino	
BORDEAUX	CHÂTEAU LA FREYNELLE	2017		○	5,95	★★	★★★	Franprix	
BORDEAUX	CHÂTEAU LA FREYNELLE	2016		●	5,95	★★	★★	Franprix	
BORDEAUX	CHÂTEAU LA RAME	2016		●	6,80	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
BORDEAUX	CHÂTEAU LAMOTHE VINCENT - TRADITION	2016		●	4,70	★★	★★	Casino	
BORDEAUX	CHÂTEAU MARJOSSE	2016		●	8,25	★★	★★★	Leclerc	
BORDEAUX	CHÂTEAU RAUZAN DESPAGNE - RÉSERVE	2016		●	7,30	★★	★★	Leclerc	
BORDEAUX	CHÂTEAU THIEULEY - CUVÉE FRANCIS COURSELLE	2016		○	9,20	★★	★★	Leclerc	
BORDEAUX	CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT	2016		○	9,90	★★	★★	Wineandco	
BORDEAUX	CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT	2016		○	9,90	★★	★★	Auchan	
BORDEAUX	LE BLANC SEC DE SUDUIRAUT	2016		○	11,90	★★	★★	Châteaunet	
BORDEAUX	LE G DE GUIRAUD	2016		○	11	★★	★★	Wineandco	
BORDEAUX	SEC DE RAYNE VIGNEAU	2016		○	9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
ENTRE-DEUX-MERS	CHÂTEAU MARJOSSE	2016		○	8/8,50	★★	★★	Wineandco - Châteaunet	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU DE REIGNAC	2016		●	8,50	★★	★★	Leclerc	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU L'ISLE FORT	2016		●	8,50	★★	★★★	Carrefour Hyper	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU LA COUR D'ARGENT	2015		●	7,06	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU LA VERRIÈRE	2016		●	5,95	★★	★★	Auchan	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU LE GRAND VERDUS	2015		●	5,50	★★	★★	Intermarché	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU LESPARRE	2015		●	4,95	★★	★★	Carrefour Market	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU PICON - REFLETS DE FRANCE	2016		●	4,90	★★	★★	Carrefour Hyper	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU ROQUES MAURIAC - CUVÉE HÉLÈNE	2016		●	6,30	★★	★★	Leclerc	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU SAINTE-BARBE	2015		●	7,99	★★	★★	Intermarché	
BORDEAUX SUPÉRIEUR	CHÂTEAU TURCAUD - CUVÉE MAJEUR	2016		●	9,60	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
MÉDOC									
MÉDOC	PETIT MANOU	2016		●	10,65	★★	★★★	Auchan	
MÉDOC	CHÂTEAU CASTÉRA	2012		●	11,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
MÉDOC	CHÂTEAU FONTAINE DE L'AUBIER	2015		●	7,49	★★	★★	La Vignery	
MÉDOC	CHÂTEAU GEMEILLAN	2011		●	9,96	★★	★★★	La Vignery	
MÉDOC	CHÂTEAU HAUT-MAURAC	2014		●	8,95	★★	★★★	Système U	
MÉDOC	CHÂTEAU L'ARGENTEYRE	2014		●	8,90	★★	★★	Wineandco	
MÉDOC	CHÂTEAU L'ARGENTEYRE	2016		●	8,95	★★	★★	Intermarché	
MÉDOC	CHÂTEAU LABADIE	2014		●	9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
MÉDOC	CHÂTEAU LE BOSCQ	2016		●	7,50	★★	★★	Auchan	
MÉDOC	CHÂTEAU LESTRUELLE	2016		●	8,95	★★	★★	Carrefour Hyper - Système U	
MÉDOC	CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF	2016		●	9,90	★★	★★	Intermarché	
MÉDOC	CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT	2014		●	8,90	★★	★★	Châteaunet	
MÉDOC	CHÂTEAU SAINT-CHRISTOLY	2014		●	7,50	★	★★	Système U	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BARREYRES	2016		●	9,50	★★	★★	Leclerc	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BEL-ORME TRONQUOY DE LALANDE	2006		●	11,95	★★	★★	Système U	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BIBIAN	2015		●	8,90	★★	★★	Leader Price	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CITRAN	2014		●	11,99	★★	★★	Cdiscount	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU COUDOT	2015		●	8,95	★★	★★	Système U	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU D'HANTEILLAN	2016		●	9,50	★★	★★	Leclerc - Carrefour Hyper - Auchan	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU DOYAC	2016		●	9,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE	2016		●	9,99	★★	★★	Intermarché	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE	2014		●	10,66	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON	2016		●	10,99	★★	★★	Intermarché	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LANESSAN	2014		●	11,99	★★	★★★	Cdiscount	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON	2016		●	10,95/11,95	★★	★★	Système U - Carrefour Hyper & Market	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LARRIVAUX	2011		●	9,78	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU PEYRABON	2014		●	10,90	★★	★★	Wineandco	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU PONTOISE CABARRUS	2012		●	9,95	★★	★★	Casino	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU ROLLIN	2015		●	8,99	★★	★★	Aldi	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SAINT-PAUL	2014		●	10,50	★★	★★	Système U	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SAINT-PAUL	2016		●	10,90	★★	★★★	Intermarché	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SOUDARS	2014		●	11	★★	★★	Franprix	
HAUT-MÉDOC	L'ESPRIT D'AGASSAC	2015		●	9,95	★★	★★	Carrefour Market	
LISTRAC									
LISTRAC	CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ	2011		●	11,07	★★	★★★	Vinothèque de Bdx	
LISTRAC	CHÂTEAU LESTAGE	2016		●	11,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
LISTRAC	GRAND LISTRAC	2015		●	7,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
LISTRAC	LES CÈDRES D'HOSTEN - 2nd DE FOURCAS HOSTEN	2010		●	9,99/10,95	★★	★★	Cdiscount - Système U	
GRAVES ET PESSAC									
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU DE CRUZEAU	2016		●	9,99	★	★★	Carrefour Hyper & Contact	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU DE CRUZEAU	2016		●	9,95	★★	★★	Leclerc	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU HAUT-VIGNEAU	2015		●	9,29	★★	★★	Netto	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN - 2nd DE CARBONNIEUX	2015		●	11,89	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
PESSAC-LÉOGNAN	L DE LA LOUVIÈRE - 2nd DE LA LOUVIÈRE	2015		●	11,90	★★	★★	Carrefour Market & Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	L DE LA LOUVIÈRE - 2nd DE LA LOUVIÈRE	2015		●	11,90	★★	★★	Casino - Auchan	
GRAVES	CHÂTEAU BEAUREGARD DUCASSE - CUVÉE ALBERT DURAN	2016		●	9,95	★★	★★★	Système U	♥
GRAVES	CHÂTEAU DE PORTETS	2015		●	7,95	★★	★★	Auchan	
GRAVES	CHÂTEAU DES PLACES - CUVÉE PRESTIGE	2016		●	6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
GRAVES	CHÂTEAU HAURA	2014		●	10,95	★★	★★	Système U	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ●: vin blanc moelleux. ●: vin rosé. ●: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
GRAVES	CHÂTEAU HAUT-MAYNE	2015		●	6,90	★★	★★	Wineandco	
GRAVES	CHÂTEAU ROQUETAILLADE LE BERNET	2016		○	7,80	★★	★★	Nicolas	
GRAVES	CHÂTEAU SAINT-ROBERT	2015		●	10,90	★★	★★	Wineandco	
LALANDE-DE-POMEROL									
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU MONCETS	2012		●	11,05	★★	★★★	Vinothèque de Bdx	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU VIEILLE DYNASTIE	2015		●	8,50	★★	★★★	Leader Price	♥
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU VIEILLE DYNASTIE	2015		●	9,90	★★	★★	Casino	
SAINT-ÉMILION, SATELLITES ET CÔTES									
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU LE DESTRIER	2016		●	7,19	★	★★	Netto	
SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU MOULIN DE LA BERGÈRE	2015		●	10,45	★★	★★	La Vignery	
LUSSAC-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU BEL AIR	2014		●	11,20	★★	★★	Nicolas	
LUSSAC-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE - AUTREMENT (sans sulfite ajouté)	2016		●	7,90	★★	★★	Casino	
LUSSAC-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU LA CLAYMORE	2015		●	11,96	★★	★★★	La Vignery	
LUSSAC-SAINT-ÉMILION	VIEUX CHÂTEAU CHAMBEAU	2015		●	7,95	★★	★★★	Carrefour Hyper & Market	
MONTAGNE-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU ROC DE CALON	2015		●	11,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
MONTAGNE-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU CALON	2011		●	6,90	★★	★★	Casino	
PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU BRANDA	2016		●	10,95	★★	★★	Carrefour Contact & Market	
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU DE FRANCS - LES CERISIERS	2015		●	8,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU LES JONQUEYRES - IF DES JONQUEYRES	2016		●	8	★★	★★	Vente Privée	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU LES JONQUEYRES - IF DES JONQUEYRES	2015		●	8,90	★★	★★	Châteaunet	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU LES TOURS DE PEYRAT - VIEILLES VIGNES	2016		●	6,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU MONTFOLLET - VIEILLES VIGNES	2016		●	5,95	★★	★★	Carrefour Market	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU MONTFOLLET LE VALENTIN	2016		●	7,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU PETIT BOYER - PRESTIGE	2017		●	6,95	★★	★★	Leclerc	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU CAFOL	2015		●	5	★	★★	Système U	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU DE PITRAY	2015		●	7,95	★★	★★	Auchan	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU ROQUE LE MAYNE	2016		●	8,50	★★	★★	Leclerc	
CADILLAC-CÔTES-DE BORDEAUX	CHÂTEAU REYNON	2016		●	9,50	★★	★★★	Système U	
CÔTES-DE-BOURG	CHÂTEAU DE REYNAUD	2014		●	6,99	★★	★★	Cdiscount	
CÔTES-DE-BOURG	CHÂTEAU FOUGAS MALDOROR	2016		●	11,95	★★	★★	Auchan	
CÔTES-DE-BOURG	CHÂTEAU GÉNIBON - PRESTIGE	2016		●	3,89	★★	★★★	Intermarché	♥
LIQUOREUX									
LOUPIAC	CHÂTEAU DE ROUQUETTE	2014		◐	9,95	★★	★★	Casino	
SAINTE-CROIX-DU-MONT	CHÂTEAU LA RAME	2015		◐	11,95	★★	★★	Carrefour Market	
ALSACE									
ALSACE GEWURZTRAMINER	WOLFBERGER	2017		○	7,95	★★	★★	Carrefour Market	
ALSACE GEWURZTRAMINER	DOMAINE RIEFLÉ	2017		○	8,90	★★	★★	Système U	
ALSACE GEWURZTRAMINER	DOMAINE LOEW	2016		○	11,90	★★	★★★	Châteaunet	
ALSACE GEWURZTRAMINER - GC STEINGRUBLER	WOLFBERGER	2017		○	10,50	★★	★★	Leclerc	
ALSACE MUSCAT	WOLFBERGER	2017		○	5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
ALSACE PINOT BLANC	DOMAINE PFISTER	2016		○	9,45	★	★★	Le Petit Ballon	
ALSACE PINOT GRIS	DOMAINE RIEFLÉ	2017		○	8,50	★★	★★	Système U	
ALSACE PINOT GRIS	DOMAINE PAUL BLANCK	2016		○	9,50	★★	★★	Vente Privée	
ALSACE PINOT NOIR	DOMAINE PAUL BLANCK	2016		●	9,50	★★	★★	Vente Privée	
ALSACE RIESLING	CAVE DE RIBEAUVILLÉ - CONSTANCE MULLER	2017		○	6,50	★★	★★	Carrefour Market	
ALSACE RIESLING	WOLFBERGER - BIO	2016		○	6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
ALSACE RIESLING	CAVE DE RIBEAUVILLÉ - MARTINE ROLLI WINDHOLTZ	2017		○	6,50	★★	★★	Système U	
ALSACE RIESLING - GC BRAND RIESLING	CAVE DE TURCKHEIM	2015		○	10,80	★★	★★	Leclerc	
BEAUJOLAIS									
BEAUJOLAIS	TERRE DORÉE - CUVÉE PREMIÈRE	2016		●	7,99	★★	★★★	Cdiscount	
BEAUJOLAIS-VILLAGES	CLOCHEMERLE	2016		●	4,70	★★	★★	Auchan	
BROUILLY	CHÂTEAU LA PERRIÈRE	2017		●	5,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
BROUILLY	CHÂTEAU THIVIN REVERDON	2017		●	10,59	★★	★★	Monoprix	
BROUILLY	COLLIN BOURISSET	2017		●	5,75	★★	★★	Leader Price	
CHÉNAS	CHRISTOPHE LAPIERRE - CONFIDENCE	2017		●	7,60	★★	★★★	Système U	♥
CHIROUBLES	DOMAINE DES MARRANS - VIEILLES VIGNES	2015		●	8,95	★★	★★★	Casino	
CÔTE-DE-BROUILLY	CHÂTEAU DE PIERRE FILANT - VIEILLES VIGNES	2017		●	5,95	★★	★★	Système U	
CÔTE-DE-BROUILLY	DOMAINE MATRAY - LES TERRES BLEUES	2017		●	7,10	★★	★★	Leclerc	
CÔTE-DE-BROUILLY	DOMAINE PIERRE-ANDRÉ DUMAS	2014		●	7,92	★★	★★	Le Petit Ballon	
FLEURIE	DOMAINE DES MARRANS	2015		●	8,95	★★	★★	Casino	
MORGON	FRÉDÉRIC BERNE - CORCELETTE	2016		●	11,90	★★	★★★	CFV	
SAINT-AMOUR	CHRISTOPHE LAPIERRE - CŒUR DE ROCHE	2017		●	7,60	★★	★★	Système U	
BOURGOGNE									
BOURGOGNE	STÉPHANE BROCARD - CLOSERIE DES ALISIERS	2017		●	6,50	★★	★★	Casino	
BOURGOGNE	JEAN-MARC BROCARD - JURASSIQUE	2016		○	6,90	★★	★★	Système U	
BOURGOGNE	STÉPHANE BROCARD - CLOSERIE DES ALISIERS	2017		○	7,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
BOURGOGNE	STÉPHANE BROCARD - CLOSERIE DES ALISIERS	2016		○	7,90	★★	★★	Système U	
BOURGOGNE	JC BOISSET - URSULINES	2016		●	10,59	★★	★★★	Monoprix	
BOURGOGNE	DOMAINE PERRAUD	2016		●	10,80	★★	★★	Repaire de Bacchus	
BOURGOGNE	FRÉDÉRIC MAGNIEN	2017		●	10,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
BOURGOGNE	DOMAINE FABIEN COCHE	2015		●	11,90	★★	★★	Gde Épicerie Paris	
BOURGOGNE	DOMAINE COCHE-BIZOUARD	2015		●	10,50	★★	★★	iDealwine	
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE-BEAUNE	DOUDET NAUDIN	2014		●	9,90	★★	★★	Vente Privée	
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE-BEAUNE	JEAN-BAPTISTE LEBREUIL - MONT BATTOIS	2015		●	11,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
BOURGOGNE-CÔTES-D'AUXERRE	BRUNO VERRET	2016		○	8,79	★★	★★	Système U	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ◐: vin blanc moelleux. ◍: vin rosé. ◉: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES-DE-NUITS	ALBERT BICHOT	2016		●	11,95	★★	★★	Franprix	
CHABLIS	LA CHABLISIENNE	2017		○	9,49	★★	★★★	Intermarché	
CHABLIS	JEAN-MARC BROCARD - CHENEVIÈRES	2017		○	9,50	★★	★★	Système U	
CHABLIS	LE CLASSIQUE PASCAL BOUCHARD	2017		○	9,95	★★	★★	Casino	
CHABLIS	CLOSERIE DES ALISIERS - VIEILLES VIGNES	2017		○	10,95	★★	★★	Carrefour Contact	
CHABLIS	DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE	2017		○	11	★★	★★★	Vente Privée	
MÂCON	AUVIGUE VIN NATURE	2017		○	9,95	★★	★★	Nicolas	
MÂCON LA ROCHE VINEUSE	DOMAINE CHÊNE - CUVÉE PRESTIGE	2017		○	6,99	★★	★★	Auchan	
MÂCON-VILLAGES	JOSEPH DROUHIN	2017		○	8,90	★★	★★	Châteaunet	
MÂCON-VILLAGES	DOMAINE VERGET - TERRES DE PIERRES	2017		○	9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
MONTAGNY	DOMAINE BERTHENET	2016		○	9,95	★★	★★	Casino	
MONTAGNY	DOMAINE FEUILLAT JUILLOT - CUVÉE CAMILLE	2016		○	11,90	★★	★★	Vente Privée	
MONTAGNY	VIGNERONS DE BUXY	2016		○	8,15	★★	★★★	La Vignery	
PETIT-CHABLIS	CLOSERIE DES ALISIERS	2017		○	8,50	★★	★★	Carrefour Market	
PETIT-CHABLIS	DOMAINE GEORGES	2016		○	8,99	★★	★★	Cdiscount	
PETIT-CHABLIS	LA CHABLISIENNE	2017		○	8,25/8,50	★★	★★★	Leclerc - Système U	
SAINT-VÉRAN	CLOSERIE DES ALISIERS - CUVÉE DE LA CREUSE NOIRE	2017		○	8,95	★★	★★	Leclerc	
SAINT-VÉRAN	DOMAINE PERRAUD	2017		○	9,90	★★	★★★	Système U	
JURA ET SAVOIE									
ARBOIS	FRUITIÈRE VINICOLE DE PUPILLIN - TROUSSEAU	2014		●	7,50	★★	★★	Système U	
ARBOIS	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS - CHARDONNAY	2015		○	7,19	★★	★★	La Vignery	
ARBOIS	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS - TROUSSEAU	2015		●	8,99	★★	★★	La Vignery	
L'ÉTOILE	DOMAINE GENELETTI	2016		○	7,75	★★	★★★	Système U	♥
SAVOIE - MONDEUSE	DOMAINE DE L'IDYLLE	2016		●	7,12	★★	★★	Le Petit Ballon	
SAVOIE - MONDEUSE	DOMAINE JEAN VULLIEN	2017		○	6,90	★★	★★	Netvin	
SAVOIE-CHIGNIN-BERGERON	DOMAINE ANDRÉ ET MICHEL QUENARD	2017		○	11,90	★★	★★	Système U	
LANGUEDOC & ROUSSILLON									
CORBIÈRES	CHÂTEAU TRILLOL	2014		●	9,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
CORBIÈRES-BOUTENAC	CHÂTEAU AIGUES-VIVES	2016		●	8,85	★★	★★	Système U	
CORBIÈRES-BOUTENAC	CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS - CUVÉE ARISTIDE	2016		●	8,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
FAUGÈRES	CHÂTEAU AUTIGNAC	2016		●	8,50	★★	★★	Franprix	
FAUGÈRES	CHÂTEAU DES ADOUZES - CUVÉE LE TIGRE	2016		●	8,80	★★	★★	Repaire de Bacchus	
FAUGÈRES	ABBAYE SYLVA PLANA - LA CLOSERAIE	2016		●	9	★★	★★	Netvin	
FAUGÈRES	DOMAINE DE FENOUILLET - COMBES	2015		●	10,44	★★	★★	Xo-Vin	
LA CLAPE	CHÂTEAU LA NÉGLY - TRADITION	2016		●	8,45	★★	★★	Leclerc	
LA CLAPE	CHÂTEAU L'HOSPITALET - LA RÉSERVE	2017		●	8,50	★★	★★	Leclerc	
LA CLAPE	CHÂTEAU CAPITOUL - ROCAILLE	2016		●	9,92	★★	★★	Xo-Vin	
LANGUEDOC	DOMAINE CLAVEL - LE MAS	2017		●	9,50	★★	★★	Lavinia	
LANGUEDOC	DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE - LES PETITS PAS	2017		●	9,90	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	
LANGUEDOC	DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE - LES PETITS PAS	2016		●	11,90	★★	★★★	Châteaunet	
LANGUEDOC-GRÈS-DE-MONTPELLIER	CHÂTEAU DE L'ENGARRAN - LES GRAVIÈRES	2015		●	9,40	★★	★★	Système U	
LANGUEDOC-GRÈS-DE-MONTPELLIER	DOMAINE DE LA COSTE	2015		●	10,50	★★	★★	Casino	
MINERVOIS	CHÂTEAU VILLERAMBERT JULIEN - OPÉRA	2015		●	8,24	★★	★★	Xo-Vin	
MINERVOIS	MAS CENTEILLES - SOT-L'Y-LAISSE	2016		●	9,95	★★	★★	Système U	
MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE	CHÂTEAU LAVILLE BERTROU - CUVÉE LES SOULADES	2016		●	8,95	★★	★★	Carrefour Market	
SAINT-CHINIAN	DOMAINE RIMBERT - LES TRAVERS DE MARCEAU	2015		●	8,90	★★	★★	Lavinia	
TERRASSES-DU-LARZAC	CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE - CUVÉE LES OLIVIERS	2016		●	8,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
TERRASSES-DU-LARZAC	CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE - CUVÉE LES RUFFES	2016		●	8,95	★★	★★	Leclerc	
TERRASSES-DU-LARZAC	DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS	2015		●	9,80	★★	★★	Franprix	
TERRASSES-DU-LARZAC	DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS - LA FAILLE	2015		●	9,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
TERRASSES-DU-LARZAC	LES CHEMINS DE CARABOTE - CHEMIN FAISANT	2015		●	10,89	★★	★★★	Monoprix	
BANYULS	LES CLOS DE PAULILLES - RIMAGE	2015		●	9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
COLLIOURE	DOMAINE MADELOC - TREMADOC	2015		○	9,68	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
COLLIOURE	LES CLOS DE PAULILLES - CUVÉE JULES PAMS	2016		●	9,90	★★	★★	Leclerc	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	MAS AMIEL - LE PLAISIR	2017		●	9,50	★★	★★	Franprix	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	MAS AMIEL - PUR SCHISTE	2017		●	9,75	★★	★★	Leclerc	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	MAS AMIEL - VERTIGO	2015		●	10	★★	★★	Wineandco	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	DOMAINE DU CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES	2016		●	10,80	★★	★★	Le Petit Ballon	
MAURY	DAUVERGNE RANVIER PARCÉ - HORS D'ÂGE	NM		●	9,95	★★	★★	Carrefour Market	
MAURY	MARC PARCÉ - HORS D'ÂGE	NM		●	9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
MAURY SEC	MAS AMIEL - INITIAL	2015		●	10,63	★★	★★★	La Vignery	
LOIRE									
ANJOU	CHÂTEAU DE MONTGUÉRET	2017		○	4,10	★★	★★	Casino	
ANJOU	THIERRY GERMAIN SÉLECTION - CEP BY CEP	2017		●	5,90	★★	★★	Système U	
ANJOU	DOMAINE OGEREAU - LES FRENES	2016		●	8,89	★★	★★	Monoprix	
ANJOU	CHÂTEAU DE BOIS-BRINÇON - LA SEIGNEURIE	2015		●	11,60	★★	★★	Naturalia	
ANJOU-VILLAGES	DOMAINE OGEREAU - LES TAILLES	2015		●	10,90	★★	★★★	Netvin	♥
BOURGUEIL	DOMAINE PITAULT LANDRY - LES GRAVIÈRES	2017		●	5,95	★★	★★	Carrefour Market	
BOURGUEIL	DOMAINE PITAULT LANDRY - LES TERRASSES	2017		●	5,95	★★	★★	Leclerc	
BOURGUEIL	FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS - LES CAILLOTTES	2017		●	7,80	★★	★★	Système U	
BOURGUEIL	DOMAINE DES CHESNAIES - PRESTIGE	2010		●	8,00	★★	★★★	iDealwine	♥
BOURGUEIL	DOMAINE CATHERINE ET PIERRE BRETON - AVIS DE VIN FORT	2017		●	9,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
BOURGUEIL	DOMAINE PITAULT LANDRY - VIEILLES VIGNES	2016		●	9,90	★★	★★	Repaire de Bacchus	
BOURGUEIL	DOMAINE YANNICK AMIRAULT - LA COUDRAYE	2017		●	10	★★	★★★	La Vignery	
BOURGUEIL	CATHERINE & PIERRE BRETON EPAULÉ JETÉ	2016		●	11,50	★★	★★	Lavinia	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ● : vin rouge. ○ : vin blanc. ● : vin blanc moelleux. ● : vin rosé. ● : vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
CHINON	DOMAINE DU RONCÉE VIEILLES VIGNES	2017		●	6,95	★★	★★	Système U	
CHINON	DOMAINE DE LA NOBLAIE - TEMPS DES CERISES	2016		●	8,30	★★	★★	Netvin	
CHINON	DOMAINE FABRICE GASNIER - PIERRES CHAUDES	2017		●	9,80	★★	★★★	Naturalia	♥
CHINON	DOMAINE GROSBOIS - LA CUISINE DE MA MÈRE	2017		●	9,90	★★	★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	
CHINON	DOMAINE FABRICE GASNIER - L'INSOUPÇONNÉE	2016		●	10,89	★★	★★★	Monoprix	
CHINON	DOMAINE DE LA SEMELLERIE - VIEILLES VIGNES	2017		●	7,30	★★	★★	Intermarché	
CÔTEAUX-DU-LAYON 1er CRU CHAUME	CHÂTEAU DE LA GUIMONIÈRE - SOCL	2015		●	10,90	★★	★★	Système U	
CÔTES-DU-FOREZ	DOMAINE DU POYET - LES SENELLES	2016		●	6,70	★★	★★	Casino	
MÉNETOU-SALON	DOMAINE MINCHIN - GRAND KIMMÉRIDGIEN	2017		○	8,80	★★	★★	Franprix	
MÉNETOU-SALON	DOMAINE PELLÉ - LES BORNÉS	2016		○	10,90	★★	★★	Netvin	
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE	DOMAINE LUNEAU-PAPIN - FIEF DES NOËLLES	2017		○	4,95	★★	★★★	Leclerc	♥
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE	LOUIS METAIREAU - GRAND MOUTON	2017		○	5,95	★★	★★	La Vignery	
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE	DOMAINE LUNEAU-PAPIN - CLOS DU MILIEU	2016		○	9,49	★★	★★★	Monoprix	
POUILLY-FUMÉ	DOMAINE CÉDRICK BARDIN	2017		○	9,90	★★	★★	Système U	
QUINCY	DOMAINE LECOMTE	2017		○	8,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
REUILLY	CLAUDE LAFOND - LES RIVES DE L'ARNON	2017		○	8,40	★★	★★	Leclerc	
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	JOËL TALUAU - LES RACINES DU TEMPS	2017		●	6,50	★★	★★★	Leclerc	
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	DOMAINE J&V MABILEAU	2017		●	6,95	★★	★★	Carrefour Contact	
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	DOMAINE DAMIEN BRUNEAU - LES CLOS VIEILLES VIGNES	2016		●	7,65	★★	★★	Casino	
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	DOMAINE JAMET	2017		●	7,75	★★	★★★	Intermarché	
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	B. ET V. MARCHESSEAU - LUBRIFIANT SOCIAL	2017		●	7,99	★★	★★★	Auchan	
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	DOMAINE AMIRAULT - LES QUARTERONS	2016		●	9,50	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	
SAINT-POURÇAIN	DOMAINE DES BERIOLES LES GRANDES BRIÈRES	2015		●	8	★★	★★	Netvin	
SAUMUR-CHAMPIGNY	DOMAINE ST-VINCENT	2017		●	5,50	★★	★★	Système U	
SAUMUR-CHAMPIGNY	CHÂTEAU DE CHAINTRES - VIEILLES VIGNES	2015		●	5,90	★	★★	Leader Price	
SAUMUR-CHAMPIGNY	DOMAINE DES VARINELLES	2017		●	6,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAUMUR-CHAMPIGNY	LENA FILLIATREAU	2017		●	6,99	★★	★★	Casino	
SAUMUR-CHAMPIGNY	DOMAINE LA BONNELIÈRE - LA MONTÉE DES POYEUX	2016		●	8,59	★★	★★★	Monoprix	
SAUMUR-CHAMPIGNY	DOMAINE DES NERLEUX - CLOS DES CHÂTAINS	2016		●	9,20	★★	★★	Twil	
SAVENNIÈRES	CHÂTEAU D'EPIRÉ	15-16		○	8,80	★★	★★★	Casino	♥
TOURAINE	MARIONNET PÈRE ET FILS - ENCLOS DES CHARMES	2017		●	5,90	★★	★★	Système U	
TOURAINE	DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE - SAUVIGNON	2017		○	7,90	★★	★★	Châteaunet	
TOURAINE	DOMAINE DE LA GRANGE TIPHAINE - TRINQU'ÂMES	2017		○	9	★★	★★	Wineandco	
TOURAINE - GAMAY	DOMAINE DE LA CHARMOISE - TERROIR DES SILICES	2017		●	5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
TOURAINE - GAMAY	DOMAINE DE LA CHARMOISE - PREMIÈRE VENDANGE	2017		●	8,95/9	★★★	★★★	Carrefour Hyper - Netvin	♥
TOURAINE - SAUVIGNON	DOMAINE DE LA CHARMOISE - TERROIR DES SILICES	2017		○	5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
VALENÇAY	DOMAINE JEAN-FRANÇOIS ROY	2016		●	5,60	★★	★★	La Vignery	
VOUVRAY	DOMAINE DES AUBUISIERES CUVÉE SILEX	2017		○	11	★★	★★★	Vinothèque de Bdx	
VOUVRAY	DOMAINE CHAMPALOU	2017		○	11,65	★★	★★	Vente Privée	
VOUVRAY SEC	DOMAINE SÉBASTIEN BRUNET - ARPENT	2016		○	11,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	
PROVENCE ET CORSE									
BANDOL	MOULIN DE LA ROQUE - LES BAUMES	2017		●	10	★★	★★★	Vente Privée	
BANDOL	MOULIN DE LA ROQUE - LES BAUMES	2015		●	11	★★	★★★	Vente Privée	
CASSIS	DOMAINE DES QUATRE VENTS	2017		○	9,50	★★	★★★	Vente Privée	
CORSE	DOMAINE DE TERRA VECCHIA	2015		●	5,50	★★	★★	Carrefour Market	
CORSE	DOMAINE VICO	2017		●	6,10	★★	★★	Système U	
CORSE-PORTO-VECCHIO	DOMAINE DE TORRACCIA - NIVATOLI	2015		●	7,90	★★	★★	Carrefour Hyper	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHATEAU LA GORDONNE	2017		●	5,75	★★	★★	Leclerc	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHÂTEAU MENTONE	2017		●	5,95	★★	★★	Carrefour Contact	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHÂTEAU FERRY LACOMBE	2017		●	6,50	★★	★★	Carrefour Market	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHÂTEAU GASSIER - ESPRIT GASSIER	2017		●	10,35	★★	★★	CFV	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHÂTEAU DES BORMETTES - L'ARGENTIÈRE	2017		●	8,49	★★	★★	Monoprix	
CÔTES-DE-PROVENCE	CLOÎTRE DE SAINTE-ROSELINE	2017		●	8,95	★★	★★	Casino	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHÂTEAU CAVALIER - MARAFIANCE	2017		●	9,55	★★	★★★	Nicolas	
CÔTES-DE-PROVENCE	CHÂTEAU DES BORMETTES - INSTINCT PARCELLAIRE	2017		●	11,92	★★	★★	Le Petit Ballon	
LES BAUX DE-PROVENCE	DOMAINE DES LAUZIÈRES - ÉQUINOXE	2013		●	10,43	★★	★★★	Le Petit Ballon	
PALETTE	CHÂTEAU HENRI BONNAUD - LES TERRASSES D'AURÉLIA	2014		●	11,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SUD-OUEST									
BERGERAC	CHÂTEAU TOUR DES GENDRES - CUVÉE DES CONTI	2016		○	8	★★	★★	Netvin	
CAHORS	CLOS TRIGUEDINA - PETIT CLOS	2014		●	9,50	★★	★★	Xo-Vin	
CAHORS	LIONEL OSMIN	2014		●	9,50	★★	★★★	Xo-Vin	♥
CAHORS	LIONEL OSMIN	2012		●	9,90	★★	★★★	Repaire de Bacchus	
CÔTES-DE-BERGERAC	CHÂTEAU COURT LES MUTS	2015		●	9,79	★★	★★★	Monoprix	
FRONTON	CHÂTEAU BAUDARE - CUVÉE PRESTIGE	2015		●	4,99	★★	★★	Carrefour Market	
FRONTON	CHÂTEAU BAUDARE - PERLE NOIRE	2015		●	5,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
FRONTON	CHÂTEAU LAUROU - DELIT D'INITIÉ	2016		●	7,50	★★	★★	Casino	
FRONTON	DOMAINE LE ROC - CUVÉE LA FOLLE NOIRE D' AMBAT	2016		●	7,95	★★	★★	Châteaunet	
JURANÇON	DOMAINE BRU BACHE - L'ESPRIT	2016		●	5,29	★★	★★	Netto	
JURANÇON	LIONEL OSMIN - CAMI SALIÉ	2016		○	11,50	★★	★★★	Xo-Vin	
JURANÇON	DOMAINE CAUHAPÉ - BALLET D'OCTOBRE	2016		●	11,61	★★	★★	La Vignery	
JURANÇON	DOMAINE CAUHAPÉ - BALLET D'OCTOBRE	2016		●	11,90	★★	★★	Châteaunet	
JURANÇON	DOMAINE BORDENAVE - HARMONIE	2016		●	11,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
MADIRAN	DOMAINE DU MOULIÉ	2016		●	6	★★	★★★	Vente Privée	
MADIRAN	LIONEL OSMIN - DOMAINE BERTHOUMIEU	2015		●	9,34	★★	★★	Xo-Vin	
MADIRAN	CHAPELLE LENCLOS	2016		●	9,95	★★	★★	Système U	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ●: vin blanc moelleux. ●: vin rosé. ●: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

	APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
VINS À MOINS DE 12 €	MADIRAN	CHÂTEAU D'AYDIE - ODÉ D'AYDIE	2014		●	9,95	★★	★★★	Châteaunet	♥
	MARCILLAC	DOMAINE DU CROS - LO SANG DEL PAIS	2016		●	7,90	★★	★★	Netvin	
	MARCILLAC	DOMAINE DU CROS - LO SANG DEL PAIS	2016		●	8	★★	★★	Galeries Lafayette	
	MARCILLAC	LIONEL OSMIN - MANSOIS	2016		●	8,99	★★	★★	Monoprix	
	MONBAZILLAC	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE - RAISINS D'OR	2016		○	10,90	★★	★★★	Carrefour Contact	
	VALLÉE DU RHÔNE									
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE ROUGE GARANCE - TERRE DE GARANCE	2017		●	6,20	★★	★★	Carrefour Hyper	
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE PÉLAQUIÉ - GALIA	2016		●	6,50	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2016		●	6,99	★★	★★	Cdiscount	
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE DES CARABINIERS	2016		●	7	★★	★★	Vente Privée	
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE DAMIEN MARRES	2017		●	7,15	★★	★★	Naturalia	
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE USSEGLIO	2016		●	7,50	★★	★★	Vente Privée	
	CÔTES-DU-RHÔNE	DOMAINE STÉPHANE OGIER - LE TEMPS EST VENU	2017		●	8,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN	CHÂTEAU COURAC	2015		●	6,80	★★	★★	Leclerc	
	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN	DOMAINE PÉLAQUIÉ - GRAND VERNET	2016		●	7,12	★★	★★	Le Petit Ballon	
	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN	DOMAINE PÉLAQUIÉ	2016		●	7,89	★★	★★	Monoprix	
	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES PLAN-DE-DIEU	DOMAINE VALAND	2015		●	7,95/8,50	★★	★★★	Système U - Casino	
	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES SAINTE-CÉCILE	DOMAINE ROSE DIEU	2017		●	5,60	★★	★★	Auchan	
	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES VALRÉAS	DOMAINE MONTMARTEL	2017		●	6,50	★★	★★	Carrefour Hyper & Contact	
	BEAUMES-DE-VENISE	DOMAINE DE LA FERME SAINT-MARTIN - LES TERRES JAUNES	2016		●	10,50	★★	★★	Netvin	
	CAIRANNE	DOMAINE BOISSON	2015		●	9	★★	★★	Netvin	
	CAIRANNE	DOMAINE BRUSSET	2016		●	9,50	★★	★★	Vente Privée	
	CAIRANNE	DOMAINE BRUSSET - LES TRAVERS	2016		●	9,99	★★	★★	Twil	
	COSTIÈRES DE-NÎMES	CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS - GALETS ROUGES	2016		●	7,50	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
	COSTIÈRES DE-NÎMES	CLOS DES BOUTES - LE PLURIEL	2017		●	7,50	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	♥
	COSTIÈRES DE-NÎMES	CHÂTEAU BEAUBOIS - NOS RACINES	2016		●	7,92	★★	★★	Le Petit Ballon	
	COSTIÈRES DE-NÎMES	MICHEL GASSIER - NOSTRE PAIS	2014		●	8,90	★★	★★★	Wineandco	
	COSTIÈRES DE-NÎMES	CHÂTEAU MAS NEUF	2015		●	9,23	★★	★★	Xo-Vin	
	COSTIÈRES DE-NÎMES	DOMAINE KREYDENWEISS - PERRIÈRES	2013		●	9,90	★★★	★★★	iDealwine	
	CROZES-HERMITAGE	CAVE DE TAIN - SÉLECTION GALETS	2016		●	8,50	★★	★★	Leclerc	
	CROZES-HERMITAGE	DOMAINE DES REMIZIÈRES	2016		●	8,99	★★	★★★	Auchan	
	CROZES-HERMITAGE	CAVE DE TAIN - CLASSIQUE	2015		●	9,72	★★	★★	Xo-Vin	
	CROZES-HERMITAGE	DOMAINE COMBIER - CUVÉE LAURENT COMBIER	2016		●	11,50	★★	★★★	Wineandco	♥
	CROZES-HERMITAGE	DELAS - LES LAUNES	2016		●	11,90	★★	★★	Wineandco	
	CROZES-HERMITAGE	DOMAINE DES REMIZIÈRES - CUVÉE PARTICULIÈRE	2017		○	11,95	★★	★★	Casino	
	LUBERON	BASTIDE DU CLAUX - MALACARE	2016		●	9,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
	LUBÉRON	DOMAINE LE NOVI - TERRE DE SAFRES	2016		●	8,55	★★	★★	Xo-Vin	
	LUBÉRON	DOMAINE LE NOVI - AMO ROUJO	2016		●	10,80	★★★	★★★	Xo-Vin	
	RASTEAU	DOMAINE DU TRAPADIS - LES RIEUX	2015		●	7,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
	RASTEAU	BRUSSET - LA BASTIDE	2016		●	9,50	★★	★★	Vente Privée	
	SAINT-JOSEPH	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE	2015		●	11,61	★★	★★	La Vignery	
	SAINT-JOSEPH	CAVE DE-TAIN - LES PISES	2016		●	11,95	★★	★★	Auchan	
	SAINT-PÉRAY	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE	2016		○	10,67	★★	★★	La Vignery	
	TAVEL	CHÂTEAU TRINQUEVEDEL	2017		●	7,95	★★	★★	Casino	
	TAVEL	CHÂTEAU LA GENESTIÈRE	2017		●	6,59	★★	★★	Intermarché	
	VACQUEYRAS	DOMAINE SAINT-ROCH	2016		●	7,95	★★	★★	Casino	
	VACQUEYRAS	DOMAINE SAINT-ROCH - CUVÉE QUENTHO	2017		●	9,50	★★	★★	Système U	
	VENTOUX	LA VIEILLE FERME	2017		●	6,33	★★	★★	Xo-Vin	
	VENTOUX	CHATEAU PESQUIÉ - TERRASSES	2016		●	9,50	★★	★★	Vente Privée	
VINS ENTRE 12 ET 30 €	**BORDEAUX**									
	MÉDOC ET HAUT-MÉDOC									
	MÉDOC	CHÂTEAU GREYSAC	2016		●	14,90	★★	★★	Carrefour Hyper	
	MÉDOC	CHÂTEAU LA CARDONNE	2009		●	13,90	★★	★★	Châteaunet	
	MÉDOC	CHÂTEAU LA CLARE	2015		●	12,75	★★	★★	La Vignery	
	MÉDOC	CHÂTEAU LABADIE - MAGNUM	2015		●	22,95	★★	★★	Carrefour Market	
	MÉDOC	CHÂTEAU LANNESSAN	2011		●	15,26	★★	★★	La Vignery	
	MÉDOC	CHÂTEAU LAYAUGA DUBOSQ	2012		●	14,08	★★	★★	La Vignery	
	MÉDOC	CHÂTEAU POTENSAC	2016		●	21,95	★★	★★	Auchan	
	MÉDOC	CHÂTEAU POTENSAC	2014		●	18,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
	MÉDOC	CHÂTEAU POTENSAC	2011		●	20,50	★★	★★	Châteaunet	
	MÉDOC	CHÂTEAU ROLLAN DE BY	2016		●	14	★★	★★	La Vignery	
	MÉDOC	CHÂTEAU ROLLAN DE BY	2016		●	13,95	★★	★★	Carrefour Market & Hyper - Leclerc	
	MÉDOC	CHÂTEAU TOUR HAUT-CAUSSAN	2001		●	14	★★	★★★	iDealwine	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LA TOUR CARNET	2016	4e CC	●	25,95	★★	★★	Leclerc	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LA TOUR CARNET	2014	4e CC	●	22,99	★★	★★	Cdiscount	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LA TOUR CARNET	2012	4e CC	●	23,90	★★	★★	Intermarché	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CANTEMERLE	2014	5e CC	●	25,75	★★	★★	Xo-Vin	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CANTEMERLE	2013	5e CC	●	21,90	★★	★★	Casino	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CANTEMERLE	2012	5e CC	●	24	★★	★★	Netvin	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CANTEMERLE	2011	5e CC	●	28/29	★★	★★	Wineandco - Châteaunet	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU DE CAMENSAC	2014	5e CC	●	21,50	★★	★★	Casino	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BEAUMONT	2016		●	12,50	★★	★★	Système U	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BELGRAVE	2016		●	26	★★★	★★★	La Vignery	♥
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BELGRAVE	2016		●	26,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper - Leclerc - Système U	
	HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BELLE-VUE	2016		●	13,95/14,50	★★	★★	Système U - Auchan	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ● : vin rouge. ○ : vin blanc. ○ : vin blanc moelleux. ○ : vin rosé. ● : vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS ENTRE 12 ET 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU BELLE-VUE	2015		●	13,90/14,04	★★	★★	iDealwine - Millésimes	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CHARMAIL	2016		●	15,95	★★	★★	Leclerc	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CHARMAIL	2015		●	15,39/14,95	★★	★★	Millésimes - Auchan	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CHARMAIL	2008		●	16,90	★★	★★	Lavinia	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CITRAN	2016		●	13,50/13,90	★★	★★★	Carrefour Market - La Vignery - Leclerc	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU CITRAN	2015		●	13,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Contact	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU COUFRAN	2010		●	14,95	★★	★★	Carrefour Market	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU D'AGASSAC	2016		●	15,95	★★	★★	Carrefour Market & Hyper	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU DE MALLERET	2014		●	13,20	★★	★★	iDealwine	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU DE MALLERET	2010		●	12,33	★★	★★★	Vinothèque de Bdx	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LANESSAN	2016		●	12,90	★★	★★	Intermarché	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LANESSAN	2015		●	13,64	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LANESSAN	2012		●	13,90	★★	★★	iDealwine	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LANESSAN	2011		●	12,90	★★	★★	Châteaunet	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LAROSE PERGANSON	2008		●	13,30	★★	★★	Twil	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON - MAGNUM	2016		●	23,90/24,95	★★	★★	Leclerc - Carrefour Hyper & Market	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LIVERSAN	2012		●	14,16	★★	★★	Xo-Vin	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LIVERSAN	2011		●	14,16	★★	★★	Xo-Vin	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU MAUCAMPS	2010		●	14,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU MICALET	2015		●	12,90	★★	★★	Châteaunet	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU PALOUMEY	2016		●	13,95	★★	★★	Carrefour Market & Hyper	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU PEYREDON LA GRAVETTE	2015		●	13,25	★★	★★★	La Vignery	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SÉNÉJAC	2015		●	14	★★	★★	Wineandco	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SÉNÉJAC - MAGNUM	2014		●	25	★★	★★	Wineandco	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	2016		●	29,95	★★★	★★	Auchan	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	2014		●	23,99	★★	★★	Cdiscount	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	2012		●	25/26,50	★★	★★★	Wineandco - Cdiscount - Vente Privée	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU VILLEGEORGES	2010		●	18,95	★★	★★	La Vignery	
HAUT-MÉDOC	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET - 2nd DE SOCIANDO-MALLET	2012		●	13,49	★★	★★	Aldi	
HAUT-MÉDOC	LES ALLÉES DE CANTEMERLE - 2nd DE CANTEMERLE	2014		●	13,18	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
HAUT-MÉDOC	LES ALLÉES DE CANTEMERLE - 2nd DE CANTEMERLE	2011		●	12,99/14,90	★★	★★	Cdiscount - Châteaunet	
HAUT-MÉDOC	LES HAUTS DE LYNCH MOUSSAS - 2nd DE LYNCH MOUSSAS	2015		●	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
HAUT-MÉDOC	LES HAUTS DE LYNCH MOUSSAS - 2nd DE LYNCH MOUSSAS	2012		●	19	★★	★★	La Vignery	
LISTRAC									
LISTRAC	CHÂTEAU CLARKE	2016		●	24,80	★★	★★	La Vignery	
LISTRAC	CHÂTEAU FONRÉAUD	2016		●	12,50	★★	★★★	Intermarché	
LISTRAC	CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ	2015		●	13,50	★★	★★	Millésimes	
LISTRAC	CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ	2012		●	12	★★	★★	Châteaunet	
LISTRAC	CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN	2015		●	15,81	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
LISTRAC	CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN	2011		●	14,90	★★	★★	Wineandco	
MOULIS									
MOULIS	CHÂTEAU ANTHONIC	2016		●	12,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
MOULIS	CHÂTEAU BRILLETTE	2010		●	19,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
MOULIS	CHÂTEAU CAROLINE	2016		●	12,79	★★	★★	Monoprix	
MOULIS	CHÂTEAU CHASSE SPLEEN	2016		●	26,95/27,95	★★	★★	Carrefour Hyper - La Vignery	
MOULIS	CHÂTEAU CHASSE SPLEEN	2014		●	25/25,42	★★	★★★	Netvin - Vinothèque de Bdx	
MOULIS	CHÂTEAU GRESSIER GRAND POUJEAUX	2014		●	13,99	★★	★★	Cdiscount	
MOULIS	CHÂTEAU MALMAISON	2012		●	16,58	★★	★★	La Vignery	
MOULIS	CHÂTEAU MAUCAILLOU	2016		●	18,50/19,95	★★	★★	Système U - Carrefour Hyper & Market	
MOULIS	CHÂTEAU MAUCAILLOU	2014		●	19,83	★★	★★	Xo-Vin	
MOULIS	CHÂTEAU MAUCAILLOU	2012		●	17,85	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
MOULIS	CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON	2015		●	12,90	★★	★★★	Intermarché	
MOULIS	CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON	2016		●	14,95	★★	★★	Leclerc	
MOULIS	CHÂTEAU POUJEAUX	2016		●	25,95/26,95	★★	★★	Leclerc - Carrefour Hyper	
MOULIS	CHÂTEAU POUJEAUX	2014		●	21,90	★★	★★★	Casino	♥
MOULIS	CHÂTEAU POUJEAUX	2014		●	23	★★	★★★	Netvin	
MOULIS	CHÂTEAU POUJEAUX	2012		●	24,51	★★	★★	Millésimes	
MOULIS	L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN	2015		●	18,99	★★	★★	La Vignery	
MARGAUX									
MARGAUX	CHÂTEAU MARQUIS DE TERME	2012	4e CC	●	29,95/31	★★	★★	Carrefour Hyper - Wineandco	
MARGAUX	CHÂTEAU D'ARSAC	2016		●	15,95/16,95	★★	★★★	Carrefour Hyper - Auchan	
MARGAUX	CHÂTEAU DEYREM VALENTIN	2016		●	19,50	★★	★★	Intermarché	
MARGAUX	CHÂTEAU GRAND TAYAC	2016		●	17,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
MARGAUX	CHÂTEAU LA BESSANE	2010		●	19,90	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	♥
MARGAUX	CHÂTEAU LA GURGUE	2016		●	24,80	★★	★★	La Vignery	
MARGAUX	CHÂTEAU LA TOUR DE MONS	2011		●	18,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
MARGAUX	CHÂTEAU LABEGORCE	2012		●	23,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
MARGAUX	CHÂTEAU MONBRISON	2011		●	19,90	★★	★★★	iDealwine	
MARGAUX	CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE	2016		●	17,95	★★	★★★	Système U	♥
MARGAUX	CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE	2012		●	21,60	★★	★★★	La Vignery	
MARGAUX	AURORE DE DAUZAC	2016		●	18,95	★★	★★	Casino	
MARGAUX	BARON DE BRANE - 2nd DE BRANE CANTENAC	2015		●	23,50/24,11	★★	★★★	Netvin - Millésimes - Vinothèque de Bdx	
MARGAUX	BARON DE BRANE - 2nd DE BRANE CANTENAC	2012		●	24,90	★★	★★	Châteaunet	
MARGAUX	BRIO DE CANTENAC BROWN - 2nd DE CANTENAC BROWN	2013		●	19,99	★★	★★	Cdiscount	
MARGAUX	LA DAME DE MALESCOT - 2nd DE MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2015		●	21,90	★★	★★	Casino	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ● : vin rouge. ○ : vin blanc. ● : vin blanc moelleux. ● : vin rosé. ● : vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS ENTRE 12 ET 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
MARGAUX	LA DAME DE MALESCOT - 2nd DE MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2014		●	19,90	★★	★★★	Système U	
MARGAUX	LA SIRÈNE DE GISCOURS - 2nd DE GISCOURS	2016		●	25,20	★★	★★	Auchan	
MARGAUX	LA SIRÈNE DE GISCOURS - 2nd DE GISCOURS	2015		●	23	★★	★★	Netvin	
MARGAUX	LA SIRÈNE DE GISCOURS - 2nd DE GISCOURS	2014		●	23	★★	★★	Wineandco	
MARGAUX	LA SIRÈNE DE GISCOURS - 2nd DE GISCOURS	2012		●	23,90	★★	★★	Cdiscount	
SAINT-JULIEN									
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU DU GLANA	2016		●	18,95	★★	★★★	Système U	♥
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU DU GLANA	2016		●	19,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU DU GLANA	2012		●	19,90/19,99	★★	★★	Châteaunet - Cdiscount	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU GLORIA	2012		●	29,90/29,95	★★	★★	Le Petit Ballon - Carrefour Hyper	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU LA BRIDANE	2014		●	18,50	★★	★★	Châteaunet	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU LALANDE	2015		●	14,99	★★	★★★	Cdiscount	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE	2016		●	28	★★	★★	La Vignery	
SAINT-JULIEN	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT	2016		●	21,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-JULIEN	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT	2015		●	19,95	★★	★★★	Casino	♥
SAINT-JULIEN	DULUC DE BRANAIRE DUCRU - 2nd DE BRANAIRE DUCRU	2014		●	24,80	★★	★★	Netvin	
SAINT-JULIEN	DULUC DE BRANAIRE DUCRU - 2nd DE BRANAIRE DUCRU	2012		●	25,14	★★	★★	Xo-Vin	
SAINT-JULIEN	DULUC DE BRANAIRE DUCRU - 2nd DE BRANAIRE DUCRU	2011		●	24,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
SAINT-JULIEN	LA RÉSERVE DE LÉOVILLE BARTON - 2nd DE LÉOVILLE BARTON	2012		●	28	★★	★★	Lavinia	
SAINT-JULIEN	LE PETIT LION DU MARQUIS DE LAS CASES	2014		●	27,50	★★	★★★	Casino	
SAINT-JULIEN	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2016		●	20,90/21,95	★★	★★	Carrefour Market - Système U	
SAINT-JULIEN	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2015		●	19,50/19,95	★★	★★	Intermarché - Casino	
SAINT-JULIEN	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2014		●	17,95/19	★★	★★★	Carrefour Hyper - Netvin	
SAINT-JULIEN	SARGET DE GRUAUD LAROSE - 2nd DE GRUAUD LAROSE	2016		●	20,35/20,95	★★	★★	Auchan - Carrefour Hyper	
SAINT-JULIEN	SARGET DE GRUAUD LAROSE - 2nd DE GRUAUD LAROSE	2014		●	17,50	★★	★★	Casino	
PAUILLAC									
PAUILLAC	CHÂTEAU CROIZET BAGES	2014	5e CC	●	24,50	★★	★★★	Casino	♥
PAUILLAC	CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE	2014	5e CC	●	29,95	★★	★★★	Carrefour Contact	♥
PAUILLAC	CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL	2011	5e CC	●	27,90	★★	★★★	Intermarché	
PAUILLAC	CHÂTEAU BELLEGRAVE	2014		●	27,41	★★	★★	Xo-Vin	
PAUILLAC	CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON	2014		●	22	★★	★★	Wineandco	
PAUILLAC	CHÂTEAU PIBRAN	2012		●	24,90	★★	★★	iDealwine	
PAUILLAC	ÉCHO DE LYNCH-BAGES - 2nd DE LYNCH-BAGES	2012		●	30	★★	★★	Netvin	
PAUILLAC	LACOSTE BORIE - 2nd DE GRAND-PUY LACOSTE	2014		●	27,86	★★	★★	Xo-Vin	
PAUILLAC	LACOSTE BORIE - 2nd DE GRAND-PUY LACOSTE	2012		●	24,90	★★	★★	Châteaunet	
PAUILLAC	PRÉLUDE À GRAND PUY DUCASSE - 2nd DE GRAND PUY DUCASSE	2015		●	19,95	★★	★★	Casino - Carrefour Hyper	
SAINT-ESTÈPHE									
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LAFON-ROCHET	2014	4e CC	●	30	★★	★★★	Netvin	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU COS LABORY	2014	5e CC	●	28,08/31,90	★★	★★★	Millésimes - Système U	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU CLAUZET	2016		●	15,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU CROIX DE MARBUZET	2016		●	12,95	★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU DOMEYNE	2016		●	23,20	★★	★★	La Vignery	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU HAUT BEAUSÉJOUR	2014		●	24	★★	★★	La Vignery	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU HAUT-MARBUZET	2014		●	30	★★★	★★★	Netvin	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LA HAYE	2016		●	17,50	★	★★	Intermarché	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LAFFITTE CARCASSET	2016		●	15,95	★★	★★	Auchan	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LAFFITTE CARCASSET	2015		●	15,80	★★	★★	Netvin	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ	2014		●	24,90	★★	★★	Intermarché	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ	2013		●	18,95	★★	★★	Carrefour Contact	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ	2012		●	22/23	★★	★★	Netvin - Vente Privée	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LILIAN LADOUYS	2016		●	17,30/17,95	★★	★★	Leclerc - Auchan - Carrefour Hyper	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LILIAN LADOUYS	2015		●	16,90	★★	★★★	Casino	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU MEYNEY	2016		●	24,95/26,50	★★	★★★	Carrefour Hyper - Auchan	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC	2016		●	22,10	★★★	★★★	La Vignery	♥
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC	2015		●	20,80	★★	★★★	La Vignery	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU TOUR DE PEZ	2014		●	14,99	★★	★★	Cdiscount	
SAINT-ESTÈPHE	LA DAME DE MONTROSE - 2nd DE MONTROSE	2012		●	27,95	★★	★★	Casino	
SAINT-ESTÈPHE	MARQUIS DE CALON - 2nd DE CALON SÉGUR	2015		●	23,85/23,90	★★	★★★	Auchan - Carrefour Hyper	
SAINT-ESTÈPHE	PRIEUR DE MEYNEY - 2nd DE MEYNEY	2012		●	17,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Contact	
PESSAC-LÉOGNAN									
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU BOUSCAUT	2014	CC	●	19,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2016	CC	○	26,95/27,50	★★	★★	La Vignery - Carrefour Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2016	CC	●	29,95	★★	★★	Système U - Auchan - La Vignery	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2015	CC	●	27,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU COUHINS-LURTON	2015	CC	○	22,90	★★	★★	Carrefour Contact & Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU DE FIEUZAL	2012	CC	●	26,90	★★	★★★	Cdiscount	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2014	CC	●	29	★★	★★	Netvin	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2016	CC	○	29,50	★★	★★	La Vignery - Intermarché	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU OLIVIER	2016	CC	●	24,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU OLIVIER	2012	CC	●	25	★★	★★	Wineandco	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU BROWN	2012		●	21,50	★★	★★	Intermarché	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU BROWN	2016		●	24,95	★★	★★	Auchan	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU COUHINS	2016		●	19,95	★★	★★★	Leclerc	♥
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU D'ECK	2015		●	15,90	★★	★★	Auchan	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU DE ROUILLAC	2014		●	19,90	★★	★★	Système U	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ● : vin rouge. ○ : vin blanc. ● : vin blanc moelleux. ● : vin rosé. ● : vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU HAUT-BERGEY	2015		●	18,90	★★	★★	iDealwine	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LA GARDE	2015		●	18,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2016		●	23,50	★★	★★	Intermarché - Auchan	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2015		●	25,50	★★	★★	Leclerc	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2014		●	21,50	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU PICQUE CAILLOU	2016		●	17,50	★★	★★	Intermarché	
PESSAC-LÉOGNAN	CLOS MARSALETTE	2014		●	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2017		○	16,75	★★	★★★	Système U	
PESSAC-LÉOGNAN	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2016		●	17,30	★★	★★	Système U	
PESSAC-LÉOGNAN	L'ABEILLE DE FIEUZAL	2014		●	16,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN - 2nd DE CARBONNIEUX	2016		●	12,50	★★	★★	Auchan	
PESSAC-LÉOGNAN	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2016		○	21,90	★★	★★	Intermarché	
PESSAC-LÉOGNAN	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2016		●	21,90	★★	★★★	Intermarché	♥
PESSAC-LÉOGNAN	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2014		○	22,50	★★	★★	Châteaunet	
PESSAC-LÉOGNAN	LA PARDE DE HAUT BAILLY - 2nd DE HAUT BAILLY	2015		●	27,90	★★	★★	Xo-Vin	
PESSAC-LÉOGNAN	LA PARDE DE HAUT BAILLY - 2nd DE HAUT BAILLY	2014		●	24,74	★★	★★★	Xo-Vin	
GRAVES									
GRAVES	CHÂTEAU CHANTEGRIVE	2014		●	12,95	★★	★★	Châteaunet	
GRAVES	CHÂTEAU DE CÉRONS	2015		○	13,49	★★	★★	Xo-Vin	
GRAVES	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - CUVÉE CAROLINE	2017		○	15,95	★★	★★	Leclerc	
GRAVES	CHÂTEAU DES PLACES - CUVÉE PRESTIGE - MAGNUM	2016		●	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
GRAVES	CLOS FLORIDÈNE	2016		○	15,90	★★	★★	iDealwine	
GRAVES	CLOS FLORIDÈNE	2015		●	14,90/15,12	★★	★★★	Cdiscount - Millésimes	
FRONSAC									
CANON-FRONSAC	CHÂTEAU CANON PÉCRESSE	2014		●	13,50	★★	★★	iDealwine	
FRONSAC	CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE	2016		●	14,90	★★	★★	Leclerc	
FRONSAC	CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE	2015		●	14,50	★★	★★	Système U	
POMEROL ET LALANDE-DE-POMEROL									
POMEROL	CHÂTEAU BEAU-SOLEIL	2014		●	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
POMEROL	CHÂTEAU BEL-AIR	2016		●	23,95	★★	★★	Leclerc	
POMEROL	CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE	2011		●	29,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
POMEROL	CHÂTEAU LA CABANNE	2015		●	27,90	★★	★★★	Intermarché	♥
POMEROL	CHÂTEAU LA CROIX DU CASSE	2016		●	24,50	★★	★★	Intermarché	
POMEROL	CHÂTEAU LA RENAISSANCE	2016		●	19,95	★★	★★★	La Vignery	
POMEROL	CHÂTEAU LAFLEUR DU ROY	2015		●	18,50	★★	★★★	Auchan	
POMEROL	CHÂTEAU LAFLEUR GRANGENEUVE	2015		●	22,62	★★	★★	Xo-Vin	
POMEROL	CHÂTEAU MAZEYRES	2015		●	24,84	★★	★★★	Millésimes	
POMEROL	CHÂTEAU MAZEYRES	2013		●	20,90	★★	★★	Châteaunet	
POMEROL	CHÂTEAU MOULINET	2012		●	22,80	★★	★★	Système U	
POMEROL	CHÂTEAU PLINCETTE	2016		●	18,90	★★	★★	Intermarché	
POMEROL	CHÂTEAU PLINCETTE	2015		●	17,50	★★	★★	Intermarché	
POMEROL	CHÂTEAU TAILLEFER	2014		●	19,47	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
POMEROL	CHÂTEAU TAILLEFER	2016		●	20,95	★★	★★★	Système U	♥
POMEROL	CHÂTEAU TOUR MAILLET	2016		●	24,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
POMEROL	CLOS BEAUREGARD	2015		●	27,95	★★	★★	Auchan	
POMEROL	CLOS RENÉ	2012		●	26,50	★★	★★	Cdiscount	
POMEROL	CLOS RENÉ	2014		●	27/27,54	★★	★★	Netvin - Xo-Vin	
POMEROL	FUGUE DE NÉNIN	2016		●	25,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
LALANDE DE POMEROL	CHÂTEAU DE BEL-AIR	2016		●	19,90	★★	★★	Leclerc	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU DES ANNEREAUX	2012		●	15,30	★★	★★	Netvin	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU FOUGEAILLES - MAGNUM	2015		●	24,48	★★	★★	Xo-Vin	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÜARD	2016		●	23,90/24,95	★★	★★	La Vignery - Auchan	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÜARD	2014		●	22,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU PAVILLON BEAUREGARD	2012		●	16,90	★★	★★	Wineandco	
LALANDE-DE-POMEROL	CHÂTEAU SIAURAC	2010		●	16,90	★★	★★	Cdiscount	
LALANDE-DE-POMEROL	DOMAINE DU GRAND ORMEAU	2014		●	14,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
SAINT-ÉMILION ET CÔTES									
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU BERLIQUET	2013	1er GCC	●	22	★★	★★	Netvin	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU CHAUVIN	2011	GCC	●	29,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Contact	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND CORBIN	2014	GCC	●	16,99	★★	★★★	Intermarché	♥
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE	2015	GCC	●	28,90	★★★	★★★	iDealwine	♥
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE	2012	GCC	●	21,50	★★	★★★	Vente Privée	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND PONTET	2014	GCC	●	25,08	★★	★★	Millésimes	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU FONROQUE	2014	GCC	●	24,80	★★	★★★	Châteaunet	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU BOUTISSE	2016	GC	●	16,40	★★	★★	Leclerc	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU DE FONBEL	2015	GC	●	17,43	★★	★★★	Vinothèque de Bdx	♥
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU DE FONBEL	2012	GC	●	20,90/22	★★	★★	Châteaunet - Lavinia	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU CHANTE ALOUETTE	2014		●	15,90	★★	★★	Wineandco	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU CORBIN	2014		●	24,50	★★	★★	Netvin	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU	2016		●	19,90	★★	★★	Auchan	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU DE PRESSAC	2014		●	19,95/21	★★	★★★	Casino - Carrefour Market	♥
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC	2014		●	16,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Contact	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC	2011		●	19,80	★★	★★★	La Vignery	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU HAUT-BRISSON	2016		●	23,80	★★	★★★	La Vignery	♥
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU LA COURONNE	2016		●	12,60	★★	★★	La Vignery	

VINS ENTRE 12 ET 30 €

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ●: vin blanc moelleux. ●: vin rosé. ●: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS ENTRE 12 ET 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU - LES MENUTS	2011		●	26,20	★★	★★	Nicolas	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU MARTINET	2016		●	15,30	★★	★★	La Vignery	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU MONDOT	2011		●	24,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU SIMARD	2016		●	16,60	★★	★★	Système U	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU SIMARD	2010		●	17,90	★★	★★	Intermarché	
SAINT-ÉMILION	CLOS DES JACOBINS	2016		●	28,95	★★	★★	Système U	
SAINT-ÉMILION	CLOS LA GAFFELIÈRE - 2nd DE LA GAFFELIÈRE	2016		●	19,90	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
SAINT-ÉMILION	CLOS LA GAFFELIÈRE - 2nd DE LA GAFFELIÈRE	2016		●	21,50	★★	★★★	Auchan	
SAINT-ÉMILION	CLOS LA GAFFELIÈRE - 2nd DE LA GAFFELIÈRE	2015		●	19,50	★★	★★★	Casino	
SAINT-ÉMILION	LES JARDINS DE SOUTARD	2015		●	17,85	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
SAINT-ÉMILION	VIRGINIE DE VALANDRAUD - 2nd DE VALANDRAUD	2011		●	28,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GODEAU	2016		●	17,90	★★	★★★	Auchan	
SAINT-ÉMILION	CLOS DE L'ORATOIRE	2014		●	25,95	★★	★★★	Auchan	
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU PUYGUERAUD	2015		●	12,75	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU MONTFOLLET LE VALENTIN - MAGNUM	2016		●	16,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2016		●	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2012		●	20,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2011		●	18,28	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CLOS PUY ARNAUD - LES ORMEAUX	2015		●	16,59	★★	★★★	Monoprix	
CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX	CHÂTEAU JOANIN BÉCOT	2016		●	14,95	★★	★★	Auchan	
LIQUOREUX									
SAUTERNES	CHÂTEAU GUIRAUD - 37,5 CL	2005	1er CC	●	21,95	★★★	★★★	Carrefour Market	♥
SAUTERNES	CHÂTEAU RABAUD-PROMIS	2013	1er CC	●	21,95	★★	★★★	Carrefour Hyper, Contact & Market	
SAUTERNES	CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE - 50 CL	2015	1er CC	●	23,90	★★	★★★	Intermarché	♥
SAUTERNES	CHÂTEAU MYRAT	2013	2e CC	●	22,99	★★	★★★	Intermarché	
SAUTERNES	CARMES DE RIEUSSEC - 2nd DE RIEUSSEC	2015		●	21,90	★★	★★	Cdiscount	
SAUTERNES	CARMES DE RIEUSSEC - 2nd DE RIEUSSEC	2009		●	24,90	★★	★★★	Châteaunet	
SAUTERNES	LES CHARMILLES DE LA TOUR BLANCHE - 2nd DE LA TOUR BLANCHE	2016		●	14,50	★★	★★	Leclerc	
LOUPIAC	CHÂTEAU DU CROS	2015		●	13,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
CÉRONS	CHÂTEAU DE CÉRONS	2007		●	18,53	★★	★★★	Xo-Vin	
ALSACE									
ALSACE	DOMAINE ACHILLÉE	2016		○	12,90	★★	★★★	Naturalia	
ALSACE - GC WIEBELSBERG	MARC KREYDENWEISS	2015		○	20,72	★★★	★★★	Le Petit Ballon	♥
ALSACE GEWURZTRAMINER	DOMAINE LOEW	2016		○	14	★★	★★★	Galeries Lafayette	
ALSACE GEWURZTRAMINER - GC HENGST	VIGNOBLE DES 2 LUNES	2011		○	18	★★	★★★	Vente Privée	♥
ALSACE GEWURZTRAMINER - VT	VIGNOBLE DES 2 LUNES - ÉTOILE POLAIRE	2012		○	27	★★	★★	Vente Privée	
ALSACE GEWURZTRAMINER VT	DOMAINE ENGEL - 50 CL	2016		○	14,90	★★	★★	Système U	
ALSACE GEWURZTRAMINER VT	DOMAINE ENGEL	2016		○	19,95	★★	★★	Carrefour Market	
ALSACE PINOT GRIS	DOMAINE OSTERTAG - LES JARDINS	2017		○	20	★★	★★★	La Vignery	
ALSACE PINOT GRIS - VT	DOMAINE GISSELBRECHT	2014		○	14,99	★★	★★	Cdiscount	
ALSACE RIESLING	DOMAINE OSTERTAG - LES JARDINS	2016		○	15,00	★★	★★★	Lavinia	
ALSACE RIESLING	DOMAINE ALBERT MANN - ALBERT	2016		○	18,99	★★	★★★	Millésimes	
ALSACE RIESLING	DOMAINE WEINBACH - CUVÉE THÉO	2017		○	22	★★	★★★	La Vignery	
ALSACE RIESLING - GC SCHLOSSBERG	DOMAINE PAUL BLANCK	2015		○	18	★★	★★★	Vente Privée	
BEAUJOLAIS									
JULIÉNAS	DOMAINE DES MOUILLES - LA CITADELLE - MAGNUM	2017		●	15	★★	★★★	Système U	♥
BOURGOGNE									
BOURGOGNE	OLIVIER LEFLAIVE	2015		○	12,15	★★	★★	Xo-Vin	
BOURGOGNE	DOMAINE VERGET - GRAND ÉLEVAGE	2016		○	12,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
BOURGOGNE	DOMAINE GUILLOT-BROUX	2016		●	13,70	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	
BOURGOGNE	MAISON CHANSON PÈRE ET FILS	2015		●	14,49	★★	★★	Monoprix	
BOURGOGNE	DOMAINE THOMAS MOREY	2015		○	15,66	★★	★★★	Millésimes	
BOURGOGNE	DOMAINE RÉMI JOBARD - VIGNES NOUVELLES	2014		○	16	★★	★★	Wineandco	
BOURGOGNE	DOMAINE OLIVIER GUYOT - CLOS DES VIGNES	2016		●	19,90	★★	★★	Lavinia	
BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES-DE-NUITS	DOMAINE RENÉ LAMY - LES DAMES HUGUETTES	2014		●	13,20	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES-DE-NUITS	DOMAINE DAVID DUBAND - LES TERRES DE PHILÉANDRE	2016		●	15,95	★★	★★★	Système U	
BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES-DE-NUITS	DOMAINE MICHEL GROS	2015		●	18,90	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
ALOXE-CORTON	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2014		●	28,35	★★	★★	Xo-Vin	
ALOXE-CORTON	MAISON LOUIS LATOUR	2014		●	29,50	★★	★★	Casino	
AUXEY-DURESSES	DOMAINE A&B LABRY	2015		○	20,68	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
AUXEY-DURESSES	DOMAINE DICONNE - TERRES FOLLES	2015		○	21	★★	★★	Châteaunet	
AUXEY-DURESSES	DOMAINE TERRES DE VELLE - CUVÉE LES CLOSEAUX	2016		●	24	★★	★★★	La Vignery	
AUXEY-DURESSES 1er CRU	JC BOISSET - CLIMAT DU VAL	2015		●	20,99	★★	★★	Monoprix	
AUXEY-DURESSES 1er CRU LES DURESSES	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2016		●	27	★★	★★	Xo-Vin	
BEAUNE-DU-CHÂTEAU 1er CRU	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2015		○	24,48	★★	★★	Xo-Vin	
BEAUNE-DU-CHÂTEAU 1er CRU	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2014		●	26,55	★★	★★	Xo-Vin	
CHABLIS 1er CRU	CLOSERIE DES ALISIERS 1er CRU VAILLONS	2017		○	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
CHABLIS 1er CRU CÔTE DE-JOUAN	FAMILLE BROCARD	2016		○	15,95	★★	★★	Carrefour Contact	
CHABLIS 1er CRU CRU MONTMAINS	DOMAINE DES MARRONNIERS	2016		○	16	★★	★★	Vente Privée	
CHABLIS 1er CRU LES BEUGNONS (VAILLONS)	DOMAINE LONG DEPAQUIT	2015		○	18,50	★★	★★	Casino	
CHABLIS 1er CRU MONTMAINS	LA CHABLISIENNE	2015		○	16,20	★★	★★★	Millésimes	
CHABLIS 1er CRU MONTMAINS	JEAN-MARC BROCARD	2016		○	18,90	★★	★★	Xo-Vin	
CHABLIS 1er CRU VAILLONS	LA CHABLISIENNE	2014		○	13,99	★★	★★	Cdiscount	
CHABLIS 1er CRU VAU DE VEY	FAMILLE BROCARD	2016		○	14,90	★★	★★	Système U	
CHASSAGNE-MONTRACHET	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2016		●	24,21	★★	★★	Xo-Vin	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ●: vin blanc moelleux. ●: vin rosé. ●: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS ENTRE 12 ET 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
CHASSAGNE-MONTRACHET	MAISON PICARD	2013		○	26,50	★★	★★	Vente Privée	
CÔTE-DE-BEAUNE-VILLAGES	JOSEPH DROUHIN	2015		●	18,80	★★	★★	Nicolas	
FIXIN	DOMAINE DEREY	2015		●	18,50	★★	★★	Casino	
GEVREY-CHAMBERTIN	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2016		●	26,95	★★	★★	Carrefour Market	
GIVRY	DOMAINE MOUTON	2017		●	12,95	★★	★★	Leclerc	
LADOIX	DOMAINE CATHERINE & CLAUDE MARÉCHAL - CUVÉE ROYATS	2015		●	25	★★	★★★	Lavinia	
LADOIX	DOMAINE EDMOND CORNU & FILS - CLOS DICONNE	2015		●	17,60	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
LADOIX 1er CRU BOIS ROUSSOT	VINCENT RAVAUT	2016		●	25	★★	★★	Système U	
LADOIX 1er CRU BOIS ROUSSOT	DOMAINE EDMOND CORNU ET FILS	2015		●	27,86	★★	★★	Xo-Vin	
LADOIX BLANC	DOMAINE EDMOND CORNU ET FILS	2014		○	23,27	★★	★★	Xo-Vin	
MÂCON	LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON - CLOS DE-LA CROCHETTE	2016		○	17,82	★★	★★	Millésimes	
MÂCON CRUZILLE	DOMAINE GUILLOT-BROUX - LES GENÈVRIÈRES	2016		○	18,90	★★	★★	Gde Épicerie Paris	
MARSANNAY	DOMAINE DEREY - LES VIGNES MARIE	2015		●	17,95	★★	★★	Casino	
MARSANNAY	JEAN-CLAUDE BOISSET	2014		●	19,90	★★	★★	CFV	
MARSANNAY ES CHEZOTS	DOMAINE FOURNIER	2014		●	26	★★	★★	Repaire de Bacchus	
MERCUREY	DOMAINE-DU-FOUR BASSOT	2017		●	12,50	★★	★★	Système U - Auchan	
MERCUREY	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2016		○	18,90	★★	★★	Xo-Vin	
MERCUREY	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2016		●	22,50	★★	★★	La Vignery - Xo-Vin	
MERCUREY	DOMAINE FAIVELEY - LA FRAMBOISIÈRE	2016		●	22,50	★★	★★	Gde Épicerie Paris	
MONTHÉLIE 1er CRU	BOUCHARD PÈRE ET FILS - LES DURESSES	2014		●	25,42	★★	★★★	La Vignery	
NUITS-SAINT-GEORGES	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2015		●	28,35	★★	★★★	Xo-Vin	
NUITS-SAINT-GEORGES	DOMAINE GUY & YVAN DUFOULEUR - AUX SAINT-JULIEN	2015		●	28/29,04	★★	★★	Netvin - Vinothèque de Bdx	
PERNAND-VERGELESSES	DOMAINE PAVELOT	2015		●	19,90	★★	★★	Lavinia	
PERNAND-VERGELESSES	DOMAINE DUBREUIL FONTAINE	2015		○	21,60	★★	★★	Millésimes	
PERNAND-VERGELESSES CLOS DE-BULLY	DOMAINE LALEURE-PIOT	2014		●	19,80	★★	★★★	Xo-Vin	
POMMARD	DOMAINE CYROT-BUTHIAU	2016		●	21,90	★★	★★★	Auchan	
POMMARD	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2015		●	28,35	★★	★★	Xo-Vin	
POUILLY-FUISSÉ	DOMAINE TROUILLET	2017		○	14,90	★★	★★★	Intermarché	
POUILLY-FUISSÉ	COLLOVRAY - TERRIER	2017		○	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
POUILLY-FUISSÉ	DOMAINE GILLES MORAT - TERRES-DU-MENHIR	2016		○	18,83	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
POUILLY-FUISSÉ	DOMAINE ERIC FOREST - AME	2015		○	19,44	★★	★★	Millésimes	
POUILLY-FUISSÉ	DOMAINE LUQUET - EN CHATENET	2015		○	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
POUILLY-FUISSÉ	VERGET - TERRES DE PIERRES	2017		○	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
POUILLY-FUISSÉ	DOMAINE GILLES MORAT - TERRES-DU-MENHIR	2017		○	18,61	★★	★★	Xo-Vin	
RULLY	JOSEPH DROUHIN	2015		●	15,90	★★	★★	Nicolas	
RULLY	DOMAINE P&M JACQUESON	2016		○	18,50	★★	★★★	Châteaunet	
RULLY 1er CRU	JEAN-BAPTISTE PONSOT - MOLESME	2016		○	20	★★	★★	Netvin	
SAINT-AUBIN	DOMAINE HUBERT LAMY - LA PRINCÉE	2012		○	27,90	★★	★★★	Châteaunet	♥
SAINT-VÉRAN	VERGET - TERRES DE PIERRES	2017		○	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SANTENAY	DOMAINE LUCIEN MUZARD ET FILS	2016		●	15,90	★★	★★★	Intermarché	
SANTENAY	DOMAINE CAPUANO FERRERI VIELLES VIGNES	2016		●	15,51	★★	★★	La Vignery	
SANTENAY	DOMAINE BACHEY-LEGROS - CLOS DES HÂTES VIEILLES VIGNES	2016		●	19,95	★★	★★	Xo-Vin	
SANTENAY 1er CRU	DOMAINE LEQUIN COLIN - LA COMME	2015		●	18	★★	★★	Netvin	
SANTENAY 1er CRU	DOMAINE CAPUANO FERRERI GRAVIÈRES	2015		●	20,87	★★	★★	La Vignery	
SANTENAY 1er CRU	CLOS ROUSSEAU CHÂTEAU CHARRIÈRE	2016		●	17,95	★★	★★	Casino	
SANTENAY 1er CRU GRAVIÈRES	DOMAINE JESSIAUME	2014		●	22,89	★★	★★	Monoprix	
SANTENAY 1er CRU LES CABOTTES	DOMAINE LUCIEN MUZARD ET FILS	2016		●	19,95	★★	★★	Leclerc	
SANTENAY CHARMES	DOMAINE JULIE BELLAND	2015		●	19,50	★★	★★★	Casino	
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE	DOMAINE JEAN MICHEL GIBOULOT	2017		○	19,50	★★	★★★	Système U	
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2015		●	19,90	★★	★★	Châteaunet	
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er CRU LES LAVIÈRES	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2014		●	25,65	★★	★★	Xo-Vin	
VOLNAY	VINCENT GIRARDIN - VIEILLES VIGNES	2014		●	29,92	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
VOLNAY	DOMAINE VINCENT GIRARDIN - VIEILLES VIGNES	2014		●	25,92	★★	★★	Millésimes	
JURA & SAVOIE									
ARBOIS	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS - VIN JAUNE	2009		○	25,16	★★★	★★★	La Vignery	♥
CHÂTEAU-CHALON	FRUITIERE VINICOLE DE VOITEUR	2011		○	24,90	★★	★★★	Système U	
SAVOIE	CURTET MARIE ET FLORIAN - AUTREMENT	2016		●	15,30	★★	★★	Lavinia	
SAVOIE-ARBIN - MONDEUSE	CHÂTEAU DE MÉRANDE	2015		●	16	★★	★★	Le Petit Ballon	
SAVOIE-CHIGNIN-BERGERON	CHÂTEAU DE MÉRANDE	2016		○	16	★★	★★★	Le Petit Ballon	
LANGUEDOC & ROUSSILLON									
CORBIÈRES	CHÂTEAU HAUT GLÉON	2015		●	14,45	★★	★★	La Vignery	
CORBIÈRES-BOUTENAC	DOMAINE LEDOGAR - VIEIL HOMME	2014		●	16,50	★★	★★★	Lavinia	
FAUGÈRES	DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE - ESQUISSE	2015		●	13,90	★★	★★★	Lavinia	
FAUGÈRES	JEAN-MICHEL ALQUIER - CUVÉE MAISON JAUNE	2015		●	20	★★	★★★	Châteaunet - La Vignery	
FAUGÈRES	JEAN-MICHEL ALQUIER - CUVÉE LES BASTIDES	2015		●	25	★★★	★★★	Wineandco	
LANGUEDOC	DOMAINE ALAIN CHABANON - CAMPREDON	2015		●	13,90	★★★	★★★	Châteaunet	♥
LANGUEDOC	PRIEURÉ DE SAINT-JEAN DE BÉBIAN	2015		●	22	★★	★★★	Netvin	
LANGUEDOC-MONTPEYROUX	DOMAINE D'AUPILHAC - LES TRUFFIÈRES	2015		●	12,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
MINERVOIS	CHÂTEAU VILLERAMBERT JULIEN - INCARNAT	2014		●	13,51	★★	★★	Xo-Vin	
MINERVOIS	DOMAINE A. GROS ET J.-P. TOLLOT - LES FONTANILLES	2016		●	14,04	★★	★★★	Millésimes	
MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE	CHÂTEAU SAINTE-EULALIE - LA CANTILÈNE	2015		●	13,05	★★	★★	La Vignery	
PIC-SAINT-LOUP	ERMITAGE DU PIC-SAINT-LOUP - SAINTAGNÈS	2016		●	13,50	★★	★★★	iDealwine	
PIC-SAINT-LOUP	CLOS MARIE - LES TROIS SAISONS	2016		●	14,30	★★	★★★	Netvin	
PIC-SAINT-LOUP	CLOS MARIE - LES MÉTAIRIES DU CLOS	2015		●	26	★★★	★★★	Wineandco	♥
SAINT-CHINIAN	MAS CHAMPART - CAUSSE DU BOUSQUET	2014		●	12,50	★★	★★★	Wineandco	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ◐: vin blanc moelleux. ◐: vin rosé. ◐: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS ENTRE 12 ET 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
SAINT-CHINIAN	DOMAINE CANET VALETTE - IVRESSES	2016		●	15,30	★★	★★★	Twil	
SAINT-CHINIAN	MAS CHAMPART - CLOS LA SIMONETTE	2014		●	15,90	★★★	★★★	iDealwine	♥
SAINT-CHINIAN	DOMAINE CANET VALETTE - MAGHANI	2015		●	21	★★★	★★★	Netvin - Wineandco	♥
TERRASSES-DU-LARZAC	LES VIGNES OUBLIÉES	2016		●	15,90/17,90	★★★	★★★	iDealwine - Lavinia	♥
TERRASSES-DU-LARZAC	LES VIGNES OUBLIÉES	2014		●	17,90	★★	★★★	Wineandco	
BANYULS	MARC PARCÉ	2017		●	12,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
COLLIOURE	DOMAINE MADELOC - CUVÉE MAGENCA	2016		●	16	★★	★★★	La Vignery	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	DOMAINE SARDA MALET - TERROIR MAILLOLES	2010		●	17	★★	★★★	Gde Epicerie Paris - Netvin	♥
MAURY	MAS AMIEL - VINTAGE ROUGE	2014		●	12,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
MAURY	MAS AMIEL - 15 ANS D'ÂGE	NM		●	21,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
RIVESALTES-AMBRÉ	MARC PARCÉ - HORS D'ÂGE	NM		●	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
RIVESALTES-AMBRÉ	MARC PARCÉ - 36 ANS	1981		●	29,95	★★	★★★	Carrefour Market	♥
LOIRE									
ANJOU-VILLAGES-BRISSAC	CHÂTEAU LA VARIÈRE LA CHEVALERIE	2016		●	12,15	★★	★★	Casino	
CHINON	DOMAINE BERNARD BAUDRY - GREZEAUX	2015		●	13,68	★★	★★★	Millésimes	♥
POUILLY-FUMÉ	DOMAINE CHATELAIN	2017		○	12,50	★★	★★	Carrefour Contact	
SANCERRE	LUCIEN CROCHET	2016		○	15,84	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
SANCERRE	DOMAINE FRANÇOIS CROCHET	2017		○	18,30	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	
SAUMUR-CHAMPIGNY	DOMAINE DES ROCHES NEUVES - TERRES CHAUDES	2014		●	17,90	★★	★★★	iDealwine	♥
SAVENNIÈRES	CHÂTEAU D'ÉPIRÉ - CUVÉE SPÉCIALE	2015		○	15,40	★★	★★★	Twil	
PROVENCE									
BANDOL	DOMAINE DE LA TOUR DU BON	2015		●	15	★★	★★★	Netvin	
BANDOL	DOMAINE DE FRÉGATE	2014		●	15,30	★★	★★	Système U	
BANDOL	DOMAINE DE LA NARTETTE	2015		●	15,73	★★	★★★	La Vignery	
BANDOL	CHÂTEAU DE PIBARNON	2014		●	28,90	★★★	★★★	Châteaunet	♥
SUD-OUEST									
CAHORS	MAS DEL PÉRIÉ - CABALLE	2017		●	12,50	★★	★★★	Lavinia	
CAHORS	CHÂTEAU LAMARTINE - CUVÉE PARTICULIÈRE	2014		●	12,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
CAHORS	CHÂTEAU DE CHAMBERT - BIO DYNAMITE	2014		●	16	★★	★★	Netvin	
CAHORS	CHÂTEAU LAGREZETTE	2015		●	20,95	★★	★★	Carrefour Market	
IROULÉGUY	LIONEL OSMIN - DONIBANE	2014		●	21,95	★★	★★	Xo-Vin	
MADIRAN	CHÂTEAU BOUSCASSÉ	2011		●	12,90	★★	★★	Wineandco	
MADIRAN	CHÂTEAU BOUSCASSÉ	2014		●	13	★★	★★	Wineandco	
MADIRAN	CHÂTEAU MONTUS	2013		●	19	★★	★★	Wineandco	
VALLÉE DU RHÔNE									
CAIRANNE	ORATOIRE SAINT-MARTIN	2015		●	12,50	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	DOMAINE BRUNELY	2016		●	17,95	★★	★★	Système U	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	DOMAINE DE LA ROYÈRE	2014		●	18	★★	★★★	Vente Privée	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	DOMAINE RAYMOND USSEGLIO	2016		●	22	★★	★★★	Vente Privée	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	VIGNOBLES ALAIN JAUME - GRAND VENEUR	2014		●	22,05	★★	★★★	Xo-Vin	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE - TÉLÉGRAMME	2015		●	25,80	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	CHÂTEAU DE VAUDIEU	2015		●	25,94	★★	★★	Millésimes	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	CHÂTEAU MONT-REDON	2014		●	25,97	★★	★★	La Vignery	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES	2015		●	29,90	★★	★★★	Wineandco	
CONDRIEU	YVES CUILLERON - LA PETITE CÔTE	2016		○	28,50	★★	★★★	Millésimes	
CORNAS	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE	2014		●	16,96	★★	★★	La Vignery	
CORNAS	JEAN LUC COLOMBO	2016		●	18,50	★★	★★	Casino	
CORNAS	DOMAINE COURBIS - LES AGATHES	2016		●	20,50	★★	★★★	Leclerc	
CORNAS	JEAN-LUC COLOMBO - LES VIGNES ROUSSES	2016		●	22	★★	★★★	Vente Privée	
CORNAS	DOMAINE COURBIS - CHAMPELROSE	2016		●	27	★★	★★	Châteaunet	
CORNAS	COLOMBO ET FILLE	2015		●	27,59	★★	★★	Monoprix	
CÔTE-RÔTIE	TARDIEU-LAURENT - LES LAUZIÈRES	2016		●	27,50	★★	★★	Auchan	
CÔTE-RÔTIE	LES VINS DE VIENNE	2016		●	29,95	★★	★★	Carrefour Contact	
CROZES-HERMITAGE	M. CHAPOUTIER - PETITE RUCHE	2016		●	12,60	★★	★★	Xo-Vin	
CROZES-HERMITAGE	DOMAINE COURBIS	2016		●	12,90	★★	★★	Wineandco	
CROZES-HERMITAGE	DOMAINE COMBIER - CUVÉE L	2016		●	13,50	★★	★★★	Lavinia	
CROZES-HERMITAGE	DOMAINE COMBIER - CUVÉE L	2017		●	13,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
CROZES-HERMITAGE	PIERRE GAILLARD	2017		●	15	★★	★★★	La Vignery	
CROZES-HERMITAGE	DOMAINE DES LISES - EQUIS	2016		●	22,90	★★	★★★	Châteaunet	
CROZES-HERMITAGE	DOMAINE GUIGAL	2015		●	13,50/14,50	★★	★★	Casino - Carrefour Market	
GIGONDAS	BRUSSET - LE GRAND MONTMIRAIL TRADITION	2016		●	14,45	★★	★★★	Twil	
GIGONDAS	DOMAINE RASPAIL AY	2015		●	16	★★	★★	Vente Privée	
GIGONDAS	DOMAINE D'OURÉA - LA BELLE CIME	2015		●	22	★★	★★★	Lavinia	♥
HERMITAGE	GUIGAL	2006		○	27,90	★★	★★	iDealwine	
LIRAC	STEPHANE USSEGLIO - LA CROIX	2015		●	12	★★	★★	Vente Privée	
LUBERON	CHÂTEAU LA VERRERIE	2013		●	12,90	★★	★★	Châteaunet	
RASTEAU	ÉLODIE BALME	2016		●	12,75	★★	★★★	Netvin	
RASTEAU	DOMAINE LA SOUMADE	2015		●	13,90	★★	★★	Wineandco	
RASTEAU	MARCEL RICHAUD	2016		●	17	★★	★★★	La Vignery	
SAINT-JOSEPH	DOMAINE COURBIS LES THÉZARDS	2016		●	13,95	★★	★★	Casino	
SAINT-JOSEPH	DELAS - LES CHALLEYS	2016		●	14	★★★	★★★	Wineandco	♥
SAINT-JOSEPH	TARDIEU-LAURENT - LES LAUZIÈRES	2016		●	14,45	★★	★★	Auchan	
SAINT-JOSEPH	M. CHAPOUTIER - DESCHANTS	2016		●	16,16	★★	★★	Xo-Vin	
SAINT-JOSEPH	DOMAINE COURBIS	2015		●	16,90	★★	★★	Wineandco	
SAINT-JOSEPH	DOMAINE COURBIS	2016		●	17,28	★★	★★	Millésimes	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ● : vin rouge. ○ : vin blanc. ● : vin blanc moelleux. ● : vin rosé. ● : vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
SAINT-JOSEPH	DOMAINE FRANÇOIS VILLARD - MAIRLANT	2014		●	19,50	★★	★★★	Gde Épicerie Paris	
SAINT-JOSEPH	DOMAINE ALAIN GRAILLOT	2016		●	21,60	★★	★★	Xo-Vin	
SAINT-JOSEPH	M. CHAPOUTIER - LES GRANILITES	2015		●	22,90	★★	★★	Wineandco	
SAINT-JOSEPH	M. CHAPOUTIER - LES GRANILITES	2015		●	22,91	★★	★★	Xo-Vin	
BORDEAUX									
HAUT-MÉDOC									
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LA LAGUNE	2015	3e CC	●	48,24	★★★	★★	La Vignery	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU LA LAGUNE	2014	3e CC	●	45	★★	★★	Wineandco	
HAUT-MÉDOC	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	1996		●	52,90	★★★	★★★	iDealwine	
MOULIS ET MARGAUX									
MOULIS	CHÂTEAU BEL-AIR LAGRAVE - MAGNUM	1988		●	49,90	★★	★★	Système U	
MOULIS	CHÂTEAU BEL-AIR LAGRAVE - MAGNUM	1985		●	49,90	★★	★★	Système U	
MARGAUX	CHÂTEAU BRANE CANTENAC	2015	2e CC	●	69,90	★★★	★★	Auchan - Wineandco	
MARGAUX	CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES	2016	2e CC	●	47,95	★★	★★	Auchan	
MARGAUX	CHÂTEAU CANTENAC BROWN	2016	3e CC	●	44,95	★★★	★★	Carrefour Hyper	
MARGAUX	CHÂTEAU CANTENAC BROWN	2014	3e CC	●	37	★★	★★★	Netvin	
MARGAUX	CHÂTEAU FERRIÈRE	2015	3e CC	●	36,72	★★	★★	La Vignery	
MARGAUX	CHÂTEAU GISCOURS	2014	3e CC	●	40	★★	★★	Netvin	
MARGAUX	CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2011	3e CC	●	42,90	★★★	★★	Auchan	
MARGAUX	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE	2016	4e CC	●	36,90/36,95	★★	★★	Auchan - Carrefour Hyper	
MARGAUX	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE - MAGNUM	2016	4e CC	●	79	★★	★★	Leclerc	
MARGAUX	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE	2015	4e CC	●	35	★★	★★	iDealwine	
MARGAUX	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE	2014	4e CC	●	34	★★	★★	Wineandco	
MARGAUX	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE	2012	4e CC	●	34,20	★★	★★	Millésimes	
MARGAUX	CHÂTEAU DU TERTRE	2014	5e CC	●	32/34,20	★★	★★	Wineandco - Xo-Vin	
MARGAUX	CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE - MAGNUM	2016		●	35,90	★★	★★★	Système U	♥
SAINT-JULIEN									
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE	2014	2e CC	●	54,90	★★	★★★	Cdiscount	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON	2013	2e CC	●	53,95	★★	★★★	Auchan	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ	2014	2e CC	●	59	★★★	★★★	Netvin	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU LAGRANGE	2016	3e CC	●	39,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU BEYCHEVELLE	2016	4e CC	●	69,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	2014	4e CC	●	39,95	★★★	★★★	Auchan	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU	2012	4e CC	●	39,90/40	★★★	★★★	Cdiscount - Netvin	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU TALBOT	2015	4e CC	●	48,90	★★★	★★★	Casino	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU TALBOT	2014	4e CC	●	42	★★	★★★	Netvin	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU MOULIN RICHE	2016		●	32,80	★★	★★	Leclerc	
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU SAINT-PIERRE	2014		●	42,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
SAINT-JULIEN	CHÂTEAU SAINT-PIERRE	2014		●	44,90	★★★	★★★	Cdiscount	
SAINT-JULIEN	CLOS DU MARQUIS - 2nd DE LÉOVILLE LAS CASES	2016		●	49,90	★★	★★	Auchan	
SAINT-JULIEN	CLOS DU MARQUIS - 2nd DE LÉOVILLE LAS CASES	2014		●	48,35	★★	★★	Xo-Vin	
SAINT-JULIEN	LA CROIX DE BEAUCAILLOU - 2nd DE DUCRU BEAUCAILLOU	2012		●	33,62	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
PAUILLAC									
PAUILLAC	CHÂTEAU BATAILLEY	2016	5e CC	●	44,50	★★★	★★★	Carrefour Hyper & Market	
PAUILLAC	CHÂTEAU BATAILLEY	2016	5e CC	●	44,50	★★★	★★★	La Vignery - Auchan	
PAUILLAC	CHÂTEAU CROIZET-BAGES	2016	5e CC	●	33,90	★★	★★★	Auchan	
PAUILLAC	CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE	2013	5e CC	●	48,87/49,50	★★	★★	Xo-Vin - Châteaunet	
PAUILLAC	CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL	2015	5e CC	●	35,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PAUILLAC	CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL	2014	5e CC	●	34	★★	★★★	Vinothèque de Bdx	
PAUILLAC	CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY	2014	5e CC	●	33,92	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
PAUILLAC	CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY	2011	5e CC	●	31,50	★★	★★	Intermarché	
PAUILLAC	CHÂTEAU PEDESCLAUX	2015	5e CC	●	34,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PAUILLAC	CHÂTEAU PEDESCLAUX	2014	5e CC	●	32	★★	★★	Netvin	
PAUILLAC	CHÂTEAU PÉDESCLAUX	2011	5e CC	●	30,80	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
PAUILLAC	CHÂTEAU PONTET CANET	2015	5e CC	●	90	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
PAUILLAC	CHÂTEAU PONTET CANET	2012	5e CC	●	79	★★★	★★★	Le Petit Ballon	
PAUILLAC	CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS	2016		●	38,50	★★	★★	La Vignery	
PAUILLAC	CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS	2015		●	32/32,50	★★	★★★	Intermarché - Auchan	
PAUILLAC	LES GRIFFONS DE PICHON BARON	2014		●	37,50	★★	★★	Châteaunet	
SAINT-ESTÈPHE									
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU MONTROSE	2013	2e CC	●	69,90	★★	★★	Auchan	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU CALON SÉGUR	2015	3e CC	●	77,27	★★★	★★★	La Vignery	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LAFON-ROCHET	2012	4e CC	●	31,90	★★	★★	Intermarché	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU LAFON-ROCHET	2011	4e CC	●	31,50	★★	★★	Intermarché	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU COS LABORY	2016	5e CC	●	32,95	★★	★★★	Auchan	♥
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU HAUT-MARBUZET	2016		●	39,90	★★★	★★	La Vignery - Auchan - Intermarché	
SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR	2014		●	31,50	★★	★★	Netvin	
PESSAC-LÉOGNAN									
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2014	CC	●	30,24	★★	★★	Millésimes	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU DE FIEUZAL	2011	CC	●	30,90	★★	★★	iDealwine	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2016	CC	●	31,95	★★	★★	La Vignery - Carrefour Hyper - Système U	
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE	2014	CC	●	39	★★	★★	Netvin - Vente Privée	
PESSAC-LÉOGNAN	DOMAINE DE CHEVALIER	2014	CC	●	47/49,90	★★★	★★★	Netvin - Vinothèque de Bdx - Cdiscount	
PESSAC-LÉOGNAN	DOMAINE DE CHEVALIER	2013	CC	●	39,90	★★	★★	Cdiscount	
PESSAC-LÉOGNAN	DOMAINE DE CHEVALIER	2012	CC	●	48,60	★★	★★★	Millésimes	

VINS À PLUS DE 30 €

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ◐: vin blanc moelleux. ◍: vin rosé. ◉: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 6 septembre 2018
Page de l'article : p.240,241,2
Journaliste : JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À PLUS DE 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
PESSAC-LÉOGNAN	CHÂTEAU HAUT-BAILLY	2014		●	63	★★★	★★★	Netvin	
POMEROL									
POMEROL	CHÂTEAU BEAUREGARD	2011		●	32	★★	★★★	Wineandco	
POMEROL	CHÂTEAU BOURGNEUF	2012		●	33,90	★★	★★	Châteaunet	
POMEROL	CHÂTEAU PROVIDENCE	2011		●	59	★★	★★★	iDealwine	
POMEROL	CHÂTEAU ROUGET	2014		●	33	★★	★★	Netvin	
SAINT-ÉMILION ET CÔTES									
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT	2014	1er GCC	●	54,88	★★	★★	Xo-Vin	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT	2012	1erGCC	●	49,99	★★	★★★	Intermarché	♥
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE	2012	1er GCC	●	49,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU TROTTEVIEILLE	2011	1er GCC	●	54,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE	2016	GCC	●	30,95	★★	★★★	La Vignery - Auchan	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE - MAGNUM	2016	GCC	●	61,90	★★	★★★	Auchan	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU LA DOMINIQUE	2014	GCC	●	32,90	★★	★★	Auchan	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU JEAN FAURE	2016		●	31	★★	★★★	Carrefour Hyper	
SAINT-ÉMILION	CHÂTEAU LA CONFESSION	2015		●	33,44	★★	★★	Vinothèque de Bdx	
LIQUOREUX									
SAUTERNES	CHÂTEAU D'YQUEM	2003	1er CS	◐	256,50	★★★	★★★	Millésimes	
SAUTERNES	CHÂTEAU D'YQUEM	1997	1erCS	◐	310	★★★	★★★	Châteaunet	
SAUTERNES	CHÂTEAU GUIRAUD	2015	1er CC	◐	51,45	★★★	★★★	La Vignery	
SAUTERNES	CHÂTEAU RIEUSSEC	2005	1er CC	◐	65,90	★★★	★★	Châteaunet	
SAUTERNES	CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU	2010	1er CC	◐	34	★★	★★★	iDealwine	
SAUTERNES	CHÂTEAU SUDUIRAUT	2015	1er CC	◐	59	★★	★★	Casino	
SAUTERNES	CHÂTEAU LAFAURIE PEYRAGUEY	2009	1er CC	◐	54	★★	★★	Galeries Lafayette	
SAUTERNES	CHÂTEAU LAFAURIE PEYRAGUEY	2002	1er CC	◐	34	★★	★★★	iDealwine	
SAUTERNES	CHÂTEAU CLIMENS	2009	1er CC	◐	79	★★★	★★★	iDealwine	
SAUTERNES	CHÂTEAU DE MALLE	2015	2e CC	◐	41,20	★★★	★★★	La Vignery	
SAUTERNES	CHÂTEAU DOISY VÉDRINES	2015	2e CC	◐	31,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
SAUTERNES	CHÂTEAU DE FARGUES	2003		◐	89	★★★	★★★	iDealwine	♥
SAUTERNES	CYPRÈS DE CLIMENS - 2nd DE CLIMENS	2011		◐	34,11	★★	★★★	La Vignery	
BARSAC	CHÂTEAU COUTET	2007	1er CC	◐	49,95	★★★	★★★	Auchan	
BARSAC	CHÂTEAU COUTET	2005	1er CC	◐	34	★★	★★★	iDealwine	
BARSAC	CHÂTEAU DOISY DAÈNE	2016	2e CC	◐	37,95	★★	★★★	Leclerc	
ALSACE									
GEWURZTRAMINER	DOMAINE OSTERTAG - À L' ORIENT D' ÉDEN	2016		○	32	★★★	★★★	La Vignery	♥
BOURGOGNE									
CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2015		●	32,50	★★	★★★	Auchan	
CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2016		●	35,50	★★	★★	Casino	
CORTON BRESSANDES GRAND CRU	DOMAINE DUBREUIL FONTAINE	2015		●	51,30	★★	★★	Millésimes	
CORTON CLOS DES MEIX	COMTE SENARD	2010		●	55	★★	★★	Vente Privée	
CORTON GRAND CRU CLOS DES VERGENNES	DOMAINE CACHAT-OCQUIDANT	2016		●	45	★★	★★★	Auchan	
CORTON-CHARLEMAGNE	DOMAINE RAPET	2015		○	92,40	★★★	★★★	Vinothèque de Bdx	♥
GEVREY-CHAMBERTIN	HARMAND-GEOFFROY	2015		●	32,80	★★	★★★	Netvin	♥
MEURSAULT	FABIEN COCHE-BOUILLOT	2015		○	34,50	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
MEURSAULT	DOMAINE BALLOT-MILLOT ET FILS	2012		○	36,90	★★	★★	Châteaunet	
MEURSAULT	BOUCHARD PÈRE ET FILS - LES CLOUS	2015		○	32,49	★★	★★	Xo-Vin	
NUITS-SAINT-GEORGES	ALBERT BICHOT	2012		●	32,30	★★	★★	La Vignery	
NUITS-SAINT-GEORGES	LOUIS JADOT	2013		●	36	★★	★★	La Vignery	
POMMARD	DOMAINE DU PAVILLON - CLOS DES URSULINES	2014		●	32,50	★★	★★★	Casino	
POMMARD - CLOS BLANC	DOMAINE ALBERT GRIVAULT	2014		●	35,34	★★	★★	Millésimes	
PULIGNY-MONTRACHET	LOUIS JADOT	2016		○	31,75	★★	★★★	Auchan	
PULIGNY-MONTRACHET	BOUCHARD PÈRE ET FILS	2016		○	36,34	★★	★★	Xo-Vin	
PULIGNY-MONTRACHET	DOMAINE VINCENT-GIRARDIN - VIEILLES VIGNES	2013		○	42,50	★★	★★	Gde Epicerie Paris	
PULIGNY-MONTRACHET	JOSEPH DROUHIN	2013		○	44	★★	★★	Wineandco	
PULIGNY-MONTRACHET	LOUIS JADOT	2014		○	44,10	★★	★★	La Vignery	
SAINT-AUBIN 1er CRU	DOMAINE MARC COLIN - EN REMILLY	2013		○	32	★★	★★★	Gde Epicerie Paris	
SAINT-AUBIN 1er CRU - LE PUITS	DOMAINE THOMAS MOREY	2015		○	31,32	★★	★★	Millésimes	
VOLNAY	CAMILLE GIROUD	2014		●	33	★★	★★★	iDealwine	
VOSNE-ROMANÉE	ALBERT BICHOT	2016		●	46,75	★★	★★	La Vignery	
VALLÉE DU RHÔNE									
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	DOMAINE GRAND VENEUR - LES ORIGINES	2015		●	31,92	★★★	★★★	Millésimes	♥
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES	2016		●	33,90	★★★	★★★	Casino	♥
CONDRIEU	LES VINS DE VIENNE	2016		○	33	★★	★★	La Vignery	
CONDRIEU	YVES CUILLERON - LA PETITE CÔTE	2017		○	33	★★	★★★	La Vignery	
CÔTE-RÔTIE	M. CHAPOUTIER - LES MICAS	2016		●	32,95	★★	★★★	Casino	
CÔTE-RÔTIE	JEAN-MICHEL GÉRIN - CHAMPIN LE SEIGNEUR	2016		●	35	★★	★★★	Lavinia	
CÔTE-RÔTIE	YVES CUILLERON - MADINIÈRES	2016		●	36,90	★★	★★★	Xo-Vin	
CÔTE-RÔTIE	PIERRE GAILLARD	2017		●	38	★★	★★	La Vignery	
CÔTE-RÔTIE	PIERRE GAILLARD	2015		●	39,99	★★	★★	Cdiscount	
HERMITAGE	GUIGAL	2008		●	32	★★	★★	Wineandco	
HERMITAGE	CAVE DE TAIN L'HERMITAGE	2014		●	33,03	★★	★★	La Vignery	
HERMITAGE	DELAS - DOMAINE DES TOURETTES	2014		●	36,72	★★	★★★	Millésimes	
HERMITAGE	M. CHAPOUTIER - MURE DE L'ARNAGE	2016		●	39,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
HERMITAGE	PAUL JABOULET AÎNÉ - LA PETITE CHAPELLE	2012		●	44,90	★★	★★★	iDealwine	

CC : cru classé. **GCC :** grand cru classé. **CB :** cru bourgeois. **CA :** cru artisan. **NM :** non millésimé. ●: vin rouge. ○: vin blanc. ◐: vin blanc moelleux. ◍: vin rosé. ◉: vin rouge moelleux. ★ : satisfaisant. ★★ : bon. ★★★ : excellent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.

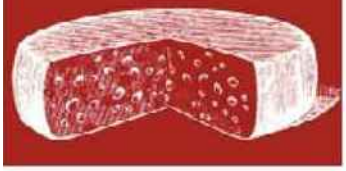
Ne versez pas dans le cliché !

Le fromage ne se déguste qu'avec du rouge, les médailles sont un gage de qualité, le bouchon doit être en liège... Vraiment? Voici nos mises au point pour chasser quelques idées reçues en matière d'œnologie, huit bonnes bouteilles à l'appui.

Par Rachelle Lemoine.

« Avec une viande ou du fromage, le rouge s'impose »

Faux Vous ne savez pas quoi servir avec votre plateau de fromages? Dans le doute, optez pour un vin blanc, à privilégier afin de ne pas « surcharger » les papilles. Pour les pâtes persillées comme le roquefort, les blancs moelleux ou liquoreux sont recommandés. En revanche, un vin rouge se mariera parfaitement avec le crémeux d'un saint-nectaire. Et pour la viande, si le rouge s'impose avec le bœuf, le blanc sublimera le veau, le cochon, voire l'agneau.





« LES BONNES AFFAIRES SONT GARANTIES LORS DES FOIRES AUX VINS »

Vrai et faux Dans les enseignes de la grande distribution, difficile d'estimer les économies que l'on peut réaliser lors des foires aux vins de la rentrée. Car les bouteilles proposées sont rarement les mêmes que celles que l'on trouve tout au long de l'année dans les rayons. C'est même l'occasion pour les distributeurs de sélectionner certaines cuvées de domaines dont les volumes ne sont pas suffisants pour envisager un référencement annuel mais qui, sur une période plus courte, peuvent fournir des quantités suffisantes. Ces cuvées sont souvent proposées à des tarifs assez proches de ceux pratiqués par les cavistes qui les vendent habituellement, pour ne pas créer de concurrence avec le circuit traditionnel de commercialisation des vignerons. En revanche, dans les chaînes de cavistes, les foires aux vins permettent facilement d'établir un comparatif, leur sélection reprenant très largement celle proposée à l'année.

La preuve avec le lalande-de-pomerol 2015 du Château Vieux Duché, *9,90 € au Repaire de Bacchus (contre 13,70 € le reste de l'année, soit -30 %).*

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

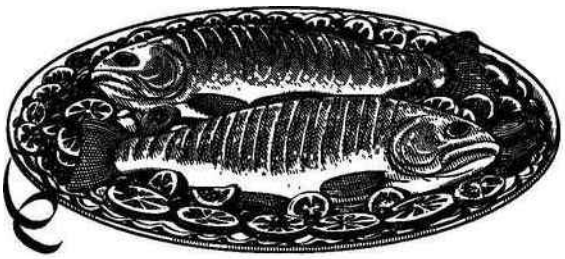
« LES BOUTEILLES LES PLUS CHÈRES SONT TOUJOURS LES MEILLEURES »

Faux Plusieurs critères entrent en compte pour fixer le prix d'un vin: la réputation de son appellation, celle du domaine, le millésime, les méthodes de production, sa capacité de vieillissement… Cela laisse quelques opportunités pour dénicher des pépites à petits prix, venant par exemple de régions moins réputées pour leurs vignobles que la Bourgogne ou le Bordelais.

La preuve avec le Nouba, pays-d'oc rouge 2017 de Claude Serra, *5 € sur www.netvin.com*

illustrations © iStock

Tous droits réservés à l'éditeur



« AVEC LE POISSON, BLANC OBLIGATOIRE »

Faux Certes, les tanins prononcés, donc les rouges charpentés, sont à éviter. Mais rien n'empêche de choisir des rosés et des rouges légers à base de gamay ou de pinot noir.

« La médaille sur l'étiquette est un gage de qualité »

Vrai et faux Certaines enseignes (Carrefour, Franprix, Lidl...) font référence, dans leur sélection, aux distinctions reçues par les vins, quand d'autres les ignorent (Monoprix, Cdiscount, Magasins U...). Alors faut-il se fier aux médailles arborées fièrement par certaines bouteilles ? Tout dépend du concours lors duquel elles ont été gagnées. Certains, comme le Concours général agricole, le Salon des vignerons indépendants, le Salon international de l'agriculture ou le Concours mondial de Bruxelles, sont beaucoup plus renommés que d'autres. Il faut par ailleurs garder en tête qu'une médaille récompense un vin qui a été sélectionné par certaines personnes à un moment donné, et pas tous les millésimes passés et à venir. De surcroît, les concours sont payants, donc tous les vignerons n'y participent pas. Exemple avec ce côtes-du-rhône qui s'est révélé un pur délice à la dégustation, alors qu'il n'affiche aucune médaille!

La preuve avec le côtes-du-rhône rouge 2016 du Domaine de la Janasse, *9 € sur www.millesimes.com*



« AVEC LES VIEILLES VIGNES, ON FAIT LES PLUS BEAUX VINS »

Vrai Si un pied de vigne vit en moyenne jusqu'à 50 ans, certains peuvent devenir centenaires. Pendant ses 30 premières années, la vigne produit en grande quantité. Au-delà, ses fruits seront moins nombreux, mais plus concentrés. Le vin n'en sera que meilleur. Pourquoi ? Le système racinaire de la vigne étant plus profond, celle-ci gère mieux son environnement et sa régulation hydrique. Parallèlement, les raisins rapetissent et produisent moins de jus, mais leur peau se charge en tanins. Résultat : les vins sont plus concentrés, plus structurés et développent plus de complexité aromatique. C'est pourquoi les vieilles vignes sont particulièrement bichonnées par les vignerons, à l'image de celles du domaine de Pierre Meurgey, en Bourgogne, vieilles de 65 ans.

La preuve avec le viré-clessé 2015 vieilles vignes du domaine Meurgey-Croses, *9,50 € sur vente-privee.com*

« Il faut se méfier des offres sur Internet »

Faux Si le début de la commercialisation du vin sur Internet a été entaché par le scandale du site 1855, qui vendait des grands crus classés sans les avoir en stock, cette époque est révolue. De nombreux sites spécialisés existent aujourd'hui et sont parfaitement fiables (Millésima, Millésimes, Netvin, iDealwine, Wineandco, Les Grappes, Le Petit Ballon…). Quelques grands cavistes, comme Le Repaire de Bacchus ou Lavinia, ont eux aussi investi le Web, où ils vendent la grande majorité de l'offre en boutique. Certaines plateformes se sont également lancées dans l'aventure, à l'image de Vente-privée ou Cdiscount. Depuis quelques années, elles proposent même leurs propres foires aux vins, et force est de constater que leurs sélections sont extrêmement pointues. Cdiscount a par exemple déniché une magnifique syrah réalisée par Stéphane Ogier, considéré par les critiques œnologiques comme un des grands noms du Rhône septentrional.

La preuve avec la syrah d'Ogier, collines-rhodaniennes 2016, de Stéphane Ogier, *7,99 € sur www.cdiscount.com*

Tous droits réservés à l'éditeur



« La catégorie des vins de France est peu qualitative »

Vrai et faux **Anciens vins de table devenus vins de France lors de l'entrée en vigueur de la réforme européenne des appellations en août 2009, cette catégorie représente le bas de l'échelle. Elle regroupe en majorité des vins d'assemblage produits en gros volumes, pas forcément synonymes de qualité. Elle peut toutefois inclure des cuvées plus qualitatives – d'ailleurs, lorsque 85 % d'un cépage et d'une année constituent la cuvée, leur mention est autorisée sur l'étiquette. Notamment celles élaborées par des vignerons de renom qui utilisent des cépages non autorisés par leur appellation. Ou bien celles qui contiennent des raisins produits dans une appellation, mais vinifiés dans une autre. A l'image du Petit Parisien, produit à partir de raisins récoltés dans la vallée du Rhône et vinifiés à Paris.**

La preuve avec le vin de France 2016 Le Petit Parisien des Vignerons parisiens, *7,99 € sur www.cdiscount.com*

« LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE A DES EFFETS SUR LES VIGNES »

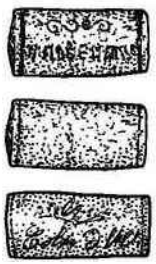
Vrai Dans le vignoble français, le constat est clair: les vendanges commencent aujourd'hui, en moyenne, trois semaines plus tôt que dans les années 1970. Autre paramètre mesurable: un taux de sucre plus élevé des raisins. Ce sucre qui est transformé en alcool pendant la phase de fermentation offre des vins avec une teneur en alcool plus forte. Le taux d'acidité est quant à lui en diminution. Le sacro-saint dosage sucre-acidité qui permet d'obtenir des vins équilibrés et d'un bon potentiel de garde se retrouve ainsi en danger. Résultat? Des vins plus concentrés et plus forts en alcool, à l'inverse de la tendance actuelle de consommation des Français, qui sont à la recherche de nectars fruités, frais et digestes. Cependant, toutes les régions viticoles françaises ne sont pas touchées de la même manière, les plus méridionales étant les plus impactées. La champagne, dont le vignoble fait partie des plus septentrionaux de France, bénéficie même de ce réchauffement climatique qui permet aux raisins d'obtenir une meilleure maturité que par le passé. Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013 et conseiller de la foire aux vins des hypermarchés Carrefour depuis 2016, préfère, lui, parler de « changement » plus que de « réchauffement » climatique, tant les saisons sont perturbées et difficiles à interpréter pour la vigne.

« Le rosé est un mélange de blanc et de rouge »

Faux A l'exception du champagne rosé, dont le cahier des charges autorise l'assemblage de vin blanc et de vin rouge, toute la production de vins rosés en France s'effectue à partir de raisins noirs dont la période de macération est plus ou moins longue, selon la couleur que l'on souhaite obtenir. Créée en 1936, l'appellation tavel (vallée du Rhône) ne produit que des rosés, à l'image de cette cuvée du Château d'Aqueria qui pourra être bue sur sa jeunesse ou vieillir encore de nombreuses années.

La preuve avec le tavel 2017 Vallognes d'Aqueria du Château d'Aqueria, *8,50 € dans les magasins U.*

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



« UN VIN DOIT TOUJOURS ÊTRE BOUCHÉ AVEC DU LIÈGE »

Faux Longtemps privilégié pour fabriquer les bouchons, le liège, qui a perdu en qualité à la fin du XXe siècle, a laissé place à d'autres matériaux: capsule à vis métallique (utilisée par exemple pour cette bouteille du Domaine Achillée, en Alsace) ou bouchon synthétique. Et ils font tout autant l'affaire!

La preuve avec l'alsace blanc 2016 (bio) du Domaine Achillée, *12,90 € chez Naturalia.*

Illustrations © iStock

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.

Nos 6 rouges préférés

Flamboyants

Issus des grandes régions viticoles françaises, ces vins flattent les papilles et régalent les convives. Du très bel ouvrage.



1. Lirac 2017 (bio), Lunar Apogé, Domaine des Carabiniers
Note: 16,5/20
complexe, aux notes de violette et de réglisse riche, d'un bel équilibre persistante et épicée bœuf thaï

Belle fraîcheur pour ce mélange de grenache, mourvèdre et syrah, produit dans le Gard en biodynamie.

9,95 € chez Casino.

2. Saint-romain 2016 (bio), Domaine Alain Gras
Note: 18/20
opulent, aux notes de griotte et de cassis fraîche et gourmande, aux saveurs florales salivante et épicée caille aux raisins

Un splendide bourgogne à servir dès maintenant, mais qui sera encore meilleur d'ici trois à quatre ans.

19 € sur vente-privee.com

3. Beaujolais 2017, Sans soufre, Domaine des Nugues
Note: 17,5/20
bouquet intense de fruits rouges fraîche et fruitée longue et savoureuse terrine de lapin

Réputé, ce domaine élabore des vins fruités et gourmands, à l'instar de cet irrésistible nectar, vinifié et embouteillé sans sulfites.

6,95 € au Repaire de Bacchus.

4. Faugères 2015 (bio), Esquisse, L'Ancienne Mercerie
Note: 17,5/20
délicat, aux notes de fruits noirs et de verveine généreuse, avec une matière soyeuse intense et gourmande carré d'agneau

Un domaine reconnu pour son travail sur l'appellation faugères (Languedoc), comme le prouve cette cuvée.

13,90 € chez Lavinia.

5. Saint-nicolas-de-bourgueil vieilles vignes 2016 (bio), L'Ile de ma mère, Mercier Vallée
Note: 17/20
profond, fruité et floral complexe, aux tanins croquants vive et gouleyante entrecôte grillée

Récolté à la bonne maturité, ce cabernet franc révèle toute sa splendeur !

8,99 € chez Auchan.

6. Saint-émilion grand cru 2015 (bio), Les Roches de Yon-Figeac
Note: 16/20
notes toastées, de fruits rouges et noirs ample, aux saveurs de confiture de fruits et de vanille puissante et persistante osso buco

Le second vin du château Yon-Figeac exprime toute sa richesse avec ce millésime.

14,95 € chez Carrefour Hyper.

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

verre Baccarat

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.



Nos 6 blancs préférés

En pleine lumière

Sauvignon, chardonnay, melon de Bourgogne, rolle, marsanne... En sublimant ces cépages de renom, ces vins blancs ont gagné leur place à table.

1. Menetou-salon 2017, Première Lune, Antoine de la Farge
Note : 17/20
fin aux notes d'agrumes et minérales profonde, tendue, avec une grande pureté croquante, aux beaux amers rafraîchissants crevettes sautées à l'ail et à la coriandre
De la qualité à prix abordable pour une cuvée harmonieuse.
9,50 € dans les magasins U.

2. Pouilly-fuissé 2017, Terres de pierres, Verget
Note : 18/20
profond et élégant pleine d'une matière riche et mûre, parfaitement équilibrée très longue et énergique risotto aux coques
Bravo à Jean-Marie Guffens, grand nom de la Bourgogne, qui fait de ce millésime plutôt chaud un modèle d'élégance.
19,95 € chez Carrefour Hyper.

3. Muscadet 2017, Le Vent d'ouest, Les Bêtes curieuses
Note : 16,5/20
agrumes et fruits blancs vive, légèrement perlante et gourmande tonique et fraîche couteaux en persillade
Un excellent rapport qualité-prix pour ce vin vif et citronné, qui claque sous le palais.
4,50 € chez Auchan.

4. Crozes-hermitage 2017, Les Hauts d'Eole, Cave de Tain
Note : 17,5/20
complexe, aux notes fruitées, florales et briochées matière pulpeuse, aux saveurs de poire puissante et tendue tartines au saint-marcellin
Entre gourmandise et minéralité, un vin éclatant qui séduit par son équilibre.
14,55 € chez Nicolas.

5. Côtes-de-provence 2016, Hélène, Château des Bormettes
Note : 17,5/20
floral et exotique, avec une pointe citronnée délicate et fraîche, avec un joli gras intense et enlevée ceviche de daurade
Connue pour ses rosés, la Provence produit aussi des blancs exquis, comme cette cuvée à base de rolle, cépage des climats chauds.
8,49 € chez Monoprix.

6. Blaye-côtes-de-bordeaux 2017, Le Valentin, Montfollet
Note : 16/20
exotique belle matière, complexe et équilibrée longue et gourmande poulet à la citronnelle
Un millésime particulièrement réussi sur cette cuvée qui dévoile une très belle aromatique.
5,95 € chez Carrefour Hyper.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.

Nos 6 bio préférés

Plus belle la vie!

Travaillés avec soin, ces nectars, même les plus méridionaux, apportent une fraîcheur exquise. En plus, ils sont proposés en cette rentrée à prix légers. Pour boire sain sans se ruiner.

1. Côtes-du-roussillon rouge 2017 (bio), Le Plaisir, Mas Amiel
Note : 17/20
gorgé de petits fruits noirs avec une pointe anisée ample et fraîche, aux saveurs de pruneaux gourmande et minérale filet mignon

Dominée par le grenache, cette cuvée exprime toute la grandeur de ce cépage intense.
9,50 € chez Franprix.

2. Viré-clessé 2015 (bio), Quintaine, Domaine Emilian Gillet
Note : 17,5/20
fruits et fleurs blanches, citronnelle vive et fraîche avec du gras vibrante blanquette de veau

Ce blanc (chardonnay), épanoui et parfaitement maîtrisé, charmera les papilles par sa rondeur et sa vivacité.
16,90 € sur Chateaunet.com

3. Bourgogne rouge 2015 (bio), Pernand-vergelesses, Domaine Pavelot
Note : 18/20
frais, aux notes de cerise précise, avec une matière profonde et fruitée élégante et persistante pâté en croûte

Un bourgogne (pinot noir) d'une délicatesse inouïe, avec un toucher de bouche ultra-fin.
19,90 € chez Lavinia.



4. Gaillac rouge 2017 (bio), Mas de Roque, Famille Amirault Grosbois
Note : 16,5/20
fruité intense, délicatement épicé ronde, charnue et friande gourmande et soutenue magret de canard

Réputée dans la Loire, la famille Amirault Grobois réussit aussi dans le Sud-Ouest avec cette cuvée gourmande.
6,90 € dans les magasins U.

5. Chinon rouge 2017 (bio), Les Cinq Arpents, Domaine Fabrice Gasnier
Note : 16/20
fin, au fruité tendre croquante et gourmande fraîche et savoureuse salade de lentilles aux lardons

Très belle expression du cabernet franc, tout en finesse et en souplesse.
8,99 € chez Biocoop.

6. Cahors 2017 (bio), Caballe, Fabien Jouves (Mas del Périé)
Note : 18,5/20
bouquet de fruits noirs et de violette soyeuse et friande fraîche et savoureuse épaule d'agneau confite

Tout sauf rustique grâce au malbec vinifié et élevé en cuve béton, ce cahors est étonnant!
12,50 € chez Lavinia.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.

A moins de 7 euros

Du très bon à petits prix

Proposer des vins accessibles et très bien élaborés: un pari que remportent haut la main ces six domaines.



1. Côtes-de-gascogne blanc 2017, Vintus Les Pastorales, Domaine de Malartic
Note: 14,5/20
pêche jaune et notes florales fraîche et complexe intense et poivrée crevettes à la coriandre

Une cuvée fraîche et gouleyante, au fruité intense, qui s'apprécie dès l'apéritif ou avec un plat relevé.

3,80 € sur Vente-privee.com

2. Coteaux-bourguignons rouge 2015 (bio), Domaine des Teppes de Chatenay
Note: 15,5/20
notes de cassis bien mûr belle matière, riche et tout en finesse tendre et fruitée spaghetti tomate-basilic

Ce bourgogne assemble très joliment du pinot noir et du gamay, à un prix imbattable.

4,49 € sur Cdiscount.com

3. Saint-nicolas-de-bourgueil rouge 2017, Les 3 Lieux-Dits, Domaine Pitault Landry
Note: 15,5/20
notes de cerise mûre et de fleurs matière pleine et veloutée tendue et épicée boulettes de bœuf au cumin

Ce cabernet franc, joliment structuré et fruité, dévoile une maturité exceptionnelle.

6,30 € chez Carrefour Market.

4. Beaujolais blanc 2017, Domaine des Mouilles
Note: 15/20
floral et fruité ronde et ample, aux saveurs d'agrumes fraîche et acidulée fish and chips

Représentant 2 % des beaujolais, les blancs, élaborés à base de chardonnay, peuvent être exceptionnels… à l'image de cette bouteille!

6,40 € dans les magasins U.

5. Bordeaux supérieur rouge 2016 (bio), L'Ecuyer de Couronneau, Château Couronneau
Note: 16/20
joli panier de fruits noirs souple et fruitée, avec une pointe épicée puissante et fraîche joue de bœuf

Un merlot (en biodynamie), au prix accessible, au fruit mûr et au bel équilibre.

5,99 € chez Naturalia.

6. Faugères rouge 2017 (bio), Esprit Nature, Les Crus Faugères
Note: 15/20
fruité délicat jolie matière, fraîche et équilibrée longue et plaisante hamburger à la tomme

Un faugères délicat et fin, avec de jolies notes de fruits noirs qui fleurent bon le Languedoc et sa garrigue.

4,49 € chez Lidl.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.



Entre 7 et 10 euros

Des cuvées bien élevées

Voici quelques pépites dénichées parmi des appellations très diverses. Un coup de cœur pour ce mâcon-villages blanc, qui a tout d'un grand bourgogne !

1. Châteaumeillant rouge 2016, Domaine Goyer
Note : 16/20
fruité et légèrement fumé · saveurs de framboise et de groseille · délicate, aux arômes de pivoine · foie poêlé au vinaigre de framboise

Issu d'une petite appellation de la Loire, ce vin révèle, avec son fruité éclatant et ses tanins soyeux, une grande sincérité.
8 € sur Vente-privee.com

2. Cabardès rouge, Nature 2017 (bio), Château Salitis
Note : 16/20
pur, de fruits frais · souple, au fruité intense · fraîche et délicatement épicée · parmentier de canard

Dominée par le cabernet franc, ce rouge (sans sulfites ajoutés) est une explosion de fruits dans toute sa pureté. Un vrai vin à partager !
9,75 € au Repaire de Bacchus.

3. Bordeaux supérieur rouge 2016, Château L'Isle Fort
Note : 15/20
mûre et bois précieux · veloutée et élégante, aux saveurs de cassis · complexe, avec de beaux amers · magret de canard aux figues

Ce millésime, plus classique que 2015, s'exprime joliment. A boire dès maintenant.
8,50 € chez Carrefour Hyper.

4. Grés-de-montpellier 2017, Château Jean-Claude Mas
Note : 14,5/20
violette et réglisse · matière ample et gourmande · longue et équilibrée · tajine d'agneau

Une belle expression de cette appellation réputée pour son fruité et la finesse de ses tanins.
7,95 € chez Leclerc.

5. Mâcon-villages blanc 2017, Terres de pierres, Verget
Note : 16,5/20
riche et fruité · ample et tendue · minérale, avec une pointe d'agrumes · sole grillée

La richesse de ce très beau bourgogne est équilibrée par une belle tension, et beaucoup de minéralité. Un délice !
9,95 € chez Carrefour Hyper.

6. Fiefs-vendéens-mareuil blanc 2017, Château Marie du fou, J. Mourat
Note : 15,5/20
subtil et frais · ample et aromatique · saline · langoustines

Dominée par le chenin et complétée de chardonnay, cette cuvée, proposée dans une appellation encore trop méconnue, mérite vraiment le détour.
7,90 € sur Cdiscount.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.



Entre 10 et 15 euros

Ancrés dans leurs terres

Ces vins exigeants reflètent leur terroir avec beaucoup de précision. Cerise sur le bouchon: leur rapport qualité-prix séduira les connaisseurs.

1. Terrasses-du-larzac 2015 (bio), Chemin faisant, Les Chemins de Carabote
Note: 16,5/20
ensoleillé, notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices ronde et pure, aux tanins élégants fraîche et maîtrisée effiloché d'agneau
Quelle gourmandise et quelle finesse pour ce rouge! A ouvrir de suite ou à faire attendre.
10,89 € chez Monoprix.

2. Vin de France 2017 (bio), Spontané blanc, Domaine des Hauts Baigneux
Note: 15/20
notes de poire et de mirabelle vive et désaltérante tonique, avec une belle amertume rafraîchissante saint-jacques
Ce vivifiant pet'nat (pour « pétillant naturel ») de Loire réveille nos papilles!
11,49 € chez Monoprix.

3. Sancerre blanc 2017 (bio), Les Trois Terroirs, Domaine de la Vauvise
Note: 15,5/20
élégant et floral expressive et fruitée, d'un bel équilibre subtile et salivante dos de cabillaud rôti
Un sauvignon issu d'un assemblage de différents terroirs de sancerre (caillottes, argilo-calcaire et silex).
11,90 € dans les magasins U.

4. Bourgogne rouge 2015, La Gibryotte, Famille Claude Dugat
Note: 15,5/20
gourmand, notes de fruits rouges et de mûre, avec une pointe épicée juteuse et croquante, aux belles saveurs de griotte friande et fraîche bœuf bourguignon
Un pinot noir éclatant qui ravira les inconditionnels des rouges de Bourgogne.
14,28 € sur Millesimes.com

5. Vacqueyras rouge 2014 (bio), Gerline, Clos des Mourres
Note: 15/20
frais et aromatique belle matière, souple et gourmande florale et réglissée daube à la provençale
Ce vacqueyras, frais et équilibré, surprend par sa rondeur et son aromatique.
13,50 € chez Lavinia.

6. Haut-médoc 2015 (bio), Château Micalet
Note: 16/20
notes de fruits noirs et d'épices ample, aux saveurs de fruits mûrs et de réglisse, tanins soyeux longue et fraîche filet de bœuf rôti
Une illustration de ce que peut faire le bordelais en termes de qualité et de prix abordable. Une véritable pépite.
12,90 € sur Chateaunet.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.38-40
Journaliste : Rachelle Lemoine.

A plus de 15 euros

A vous l'excellence !

Avis aux vinophiles avertis: ces beaux nectars originaires du Rhône, de Bourgogne, du Bordelais et d'Alsace vont vous épater.



1. Santenay vieilles vignes rouge 2016, Les Frères Muzard
Note : 16/20
complexe tanins soyeux et fruits croquants belle longueur filet de canette aux cerises
Vignerons réputés en Côte-d'Or, les frères Muzard offrent avec cette cuvée un vin tout en finesse et fruité.
15,90 € chez Intermarché.

2. Côtes-de-bourg rouge 2015 (bio), Le Futé, Pierre-Henri Cosyns
Note : 16,5/20
complexe, aux notes de griotte, de chocolat et d'épices riche et structurée, fruitée et toastée soutenue et persistante tournedos
Faire un bordeaux bio finement boisé, au fruit explosif et sans soufre ajouté… C'est possible !
15,99 € sur Cdiscount.com

3. Riesling 2016 (bio), Domaine Josmeyer
Note : 18/20
fumé, notes d'agrumes confits belle matière, mûre et croquante pure et droite sushis
Le domaine Josmeyer est réputé en Alsace pour faire, en biodynamie, des vins blancs secs, précis et droits. Cette cuvée n'y déroge pas.
18,39 € chez Monoprix.

4. Margaux 2012, Château Boston
Note : 17,5/20
au parfum de cassis éclatante de fruits et soyeuse profonde et épicée paleron de bœuf braisé
Proposée à prix abordable, cette cuvée (cabernet-sauvignon et merlot) a la trempe des grands. Un rouge à carafer avant de déguster.
19,90 € sur Chateaunet.com

5. Givry 1er cru rouge 2016, Domaine C. Valdenaire
Note : 15,5/20
notes de fruits frais à noyau et de framboise ample, avec beaucoup de finesse longue et friande bavette à l'échalote
Un très beau givry (pinot noir), élégant et racé, qui ravit le palais avec son fruité pulpeux.
16,90 € chez Franprix.

6. Crozes-hermitage 2016 (bio), Le Rouvre, Domaine Yann Chave
Note : 17/20
fumé et poivré, notes de fruits rouges et noirs gourmande, aux tanins soyeux fraîche et aérienne veau marengo
Une magnifique cuvée, profonde et subtile, portée par des syrahs cinquantenaires.
19,90 € sur Vente-privee.com

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : septembre 2018
Page de l'article : p.74-76
Journaliste : Georges Rostopchin

HAMILTON / REA



Vins

Les meilleures affaires des foires aux vins 2018

Grande distribution, cavistes spécialisés, Internet : voici nos sélections de bouteilles clés en main, ainsi que nos coups de cœur par enseigne. De quoi se faire plaisir à tous les prix.
Enquête : Georges Rostopchin

Cette année encore, place à l'éclectisme pour les foires aux vins de l'automne. La grande distribution n'en finit plus d'élargir son offre au-delà de ses choix de prédilection qui, longtemps, se sont limités essentiellement aux vins du Bordelais. Mais le « bordeaux bashing » est passé par là et, en rayons, d'autres régions, d'autres appellations, d'autres producteurs sont désormais largement mis en avant. S'inspirant de la démarche des cavistes, ces mastodontes, qui trustent l'essentiel du marché des foires aux vins, ont pris conscience qu'il fallait miser sur la dimension humaine du travail de la vigne et du vin.

Un mouvement qui ne doit rien au hasard. De plus en plus exigeants et informés, les consommateurs veulent savoir comment sont conçus les crus qu'ils achètent, de quels terroirs ils proviennent, qui sont les vignerons qui les élaborent. Pour satisfaire ces clients, chacun joue sa partition. Certaines marques de supermarchés, comme Carrefour, mettent désormais l'accent sur les vins issus de l'agriculture raisonnée, qu'ils

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : septembre 2018
Page de l'article : p.74-76
Journaliste : Georges Rostopchin

Les dates à retenir

- **Auchan :** du 25/09 au 9/10
- **Badie :** du 7 au 30/09
- **Biocoop :** à partir du 4/09
- **Carrefour (hypermarchés) :** du 12 au 24/09
- **Cdiscount :** à partir du 6/09
- **Chateaunet.fr (Duclot) :** du 7 au 30/09
- **Géant Casino :** du 4 au 16/09
- **Idealwine :** du 6 au 25/09
- **Intermarché :** du 11 au 30/09
- **Jereservemafoireauxvins.fr (Carrefour) :** à partir du 4/09
- **Lavinia :** du 17/09 au 15/10
- **Le Comptoir des Vignes :** du 15/09 au 15/10
- **Leader Price :** du 4 au 16/09
- **Leclerc :** du 2 au 13/10 (pré-réservation sur le site Ma Cave par E.leclerc à partir du 18/09)
- **Le Repaire de Bacchus :** du 6 /09 au 4/10
- **Lidl :** à partir du 5/09
- **Ma Cave par E.Leclerc :** du 4/09 au 1er/10
- **Millésimes :** du 5 au 28/09
- **Monoprix :** du 12 au 27/09
- **Naturalia :** du 12 au 20/09
- **NatureO :** du 12 au 30/09
- **Netvin.com :** du 5 /09 au 18/10
- **Nicolas :** du 12 /09 au 16/10
- **Système U :** du 25 /09 au 6/10
- **Vente-privee.com :** du 4 au 20/09
- **Wineandco :** du 30/08 au 7/10

soient certifiés bio ou labellisés en biodynamie. D'autres, à l'image de Lidl, Netto et Système U, plutôt habitués à proposer des cuvées à bas prix, n'hésitent plus à monter en gamme avec de belles étiquettes abordables.

La sélection est diversifiée et monte en gamme dans toutes les enseignes

De leur côté, les réseaux de cavistes traditionnels, à l'instar de Nicolas ou de Lavinia, misent sur l'expérience gustative et l'originalité en poussant les références cultivées dans les vignobles étrangers, Espagne et Italie en tête. Dommage que les prix s'envolent parfois. Enfin, les réseaux de vente en ligne se distinguent par des sélections très affinées. Celles d'Idealwine, de Millésimes, Vente-privée et Wineandco, par exemple, affichent de vrais partis pris, diversifiés et précis. Sans oublier Châteaunet ou Netvin, qui déploient une jolie gamme de crus à tous les prix.

Finalement, pour tirer parti de cette édition 2018, le meilleur conseil reste de faire preuve de curiosité. Les foires aux vins sont avant tout un rendez-vous de découverte et se laisser tenter par des étiquettes inconnues est souvent le meilleur moyen de trouver la perle rare. Pour vous guider, nous vous livrons nos propres sélections, éclectiques elles aussi et accessibles à tous les budgets, avec un focus sur nos coups de cœur par enseigne.

@mieuxvivre.fr

Retrouvez nos autres sélections chez Auchan, E.Leclerc et Lidl sur notre site, ainsi que le calendrier complet des foires.

Moins de 15 €

Visez le haut du panier, plus qualitatif

C'est le gros du marché. A l'occasion des foires aux vins, les consommateurs se tournent en très grande majorité vers les bouteilles à moins de 10 euros *(voir tableau page suivante)*. Et c'est précisément sur ce segment que les acteurs de la grande distribution règnent en maître. Mais, s'il est possible de trouver quelques étiquettes intéressantes à ces prix, mieux vaut viser la tranche au-dessus de 12 euros pour avoir de la qualité. Ainsi, chez Chateaunet, vous pouvez vous offrir un très élégant second vin de Bordeaux pour moins de 15 euros, un menetou-salon blanc autour de 13 euros tout en précision chez Millésimes, ou encore un joli corbières bio chez Lavinia à tout juste 12 euros. Des vins de plaisir qui ne font jamais l'impasse sur l'exigence.

Nos coups de cœur. Domaine de Gournier, Mas Brès Luna, IGP cévennes, 2017, rouge, 6 € (Comptoir des Vignes). Du merlot, de la syrah et du grenache pour ce vin bio aux reflets grenat, élevé aux contreforts des Cévennes dans le domaine familial de Maurice Barnouin. Un nez envahissant de petits fruits noirs, mêlés de réglisse et de violette, et qui ouvre sur une bouche ronde et bien juteuse.

Domaine Arnaud Aucœur, Côte du Py, vieilles vignes, morgon, 2017, rouge, 6,95 € (E.Leclerc). Un beaujolais à la robe rubis bien soutenue, aux parfums de fruits noirs, au palais rond et généreux. L'attaque est directe et charnue, la finale plus vers le fruit. A savourer *« sur des plats de viandes blanches savoureuses »*, précise Andreas Larsson, le sommelier conseil de l'enseigne.

Domaine Demois, Boué, chinon, 2017, rouge, 7 € (Auchan). Version cinquième génération, Fabien Demois est le jeune pilote de ce domaine familial situé sur le terroir de Cravant-les-Coteaux. Un vignoble en agriculture biologique qui délivre une cuvée rouge tout en fraîcheur, en finesse et en vivacité.

Château Lestruelle, cru bourgeois, médoc, 2016, rouge, 9,50 € (Carrefour). Pour le consultant spécialisé Stéphane Derenoncourt, qui a accompagné cette année l'élaboration du Château Lestruelle, propriété de la Maison Bouey, *« 2016 est le millésime de la décennie. C'est le mariage entre la puissance, l'élégance et l'acidité »*. En bouche, ce cru bourgeois est encore serré, mais il promet de libérer sa force avec le temps.

Domaine Clavel, Le Mas, coteaux-du-languedoc, 2017, rouge, 9,50 € (Lavinia). Un domaine de 25 hectares au nord de Montpellier en AOC coteaux-du-languedoc, une appellation que Jean Clavel, le père d'Estelle et Pierre Clavel, a contribué à créer. Cette neuvième génération cultive son vignoble en agriculture bio et produit un rouge d'assemblage particulièrement intense, frais et croquant.

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : septembre 2018
Page de l'article : p.74-76
Journaliste : Georges Rostopchin

Domaine Stéphane Ogier, Syrah d'Ogier, IGP rhône, 2016, rouge, 9,50 € (Le Repaire de Bacchus). Depuis vingt ans, Stéphane Ogier opère avec précision et justesse sur les terroirs du domaine familial d'Ampuis. Parmi ses réussites, cette jolie cuvée, simple et entière, aux reflets rubis et aux arômes de fruits rouges et de violette. La bouche est généreuse, tendue en finale par les pointes épicées de la syrah.

Domaine Achillée, AOP alsace, 2016, blanc, 12,90 € (Naturalia). Ce tout nouveau domaine de 16 hectares abrite un chai bioclimatique entièrement fabriqué en bois, paille et chaux, unique en Europe. A l'œuvre, la famille Dietrich s'emploie à vinifier le plus naturellement possible, sans ajout de soufre en cours de vinification et en limitant au maximum les intrants. Résultat : un bel équilibre de fraîcheur minérale et de saveurs florales.

Château Cantemerle, Les Allées de Cantemerle, haut-médoc, 2011, rouge, 14,90 € (Chateaunet). Un médoc tout en fruits, en finesse et gourmandise. Elaboré à partir de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc, ce second du Château de Cantemerle (cinquième grand cru classé) offre au nez des arômes de fruits noirs, des notes de tabac et de réglisse. En bouche, on retrouve l'élégance de son aîné faite d'un joli boisé, de tanins bien fondus et d'une fraîcheur marquée.

Les côtes-du-rhône en majesté

Domaine/cuvée, appellation, millésime, enseigne	Blanc / Rouge	Prix	Points forts
Bastide Miraflors, IGP languedoc-roussillon, 2017, Lidl	Blanc	6,49 €	Des arômes de fleurs et de fruits blancs pour ce languedoc rond et généreux en bouche, produit principalement à partir de muscat sec (90%).
Domaine Chêne, mâcon-la roche-vineuse, 2017, Auchan	Blanc	6,99 €	Fin et minéral, ce chardonnay offre des notes grasses d'abricot mûr et de fruits secs, et délivre en bouche une finale droite et saline.
Domaine Pélaquié, côtes-du-rhône-villages Laudun, 2016, Monoprix	Rouge	7,90 €	De la puissance, de la complexité et une belle consistante pour une bouche de petits fruits rouges toute en gourmandise et en tanins fondus.
Notre-Dame Sainte-Victoire, côtes-du-rhône-villages, 2016, Nicolas	Rouge	8,00 €	Ce rouge franc et fruité, aux reflets grenat, est composé à majorité de grenache (80%). La petite part de syrah (20%) lui apporte des notes plus soutenues d'épices et de cerise noire.
Domaine des Carabiniers/Lunar Apogé, côtes-du-rhône, 2016, Biocoop	Rouge	8,75 €	Une cuvée à majorité grenache (50%) et syrah (25%) pour ce côtes-du-rhône tout en épices douces et en fruits rouges. Un domaine conduit en biodynamie depuis 2009 et certifié Demeter.
Château des Adouzes/Le Tigre, faugères, 2016, Le Repaire de Bacchus	Rouge	8,80 €	Un bel équilibre entre carignan (35%), grenache noir (35%) et syrah (30%) permet à ce faugères de déployer des notes fraîches et intenses de cassis et de fruits rouges. Finale relevée par les pointes poivrées de la syrah.
Château La Sauvageonne/Les Ruffes, terrasses-du-larzac, 2016, E.Leclerc	Rouge	8,95 €	Vif, puissant et complexe, ce vin aux reflets sombres s'ouvre sur des notes de confiture de fruits noirs pour glisser avec les tanins denses vers une finale fraîche et épicée.
Domaine Guffens-Heynen/Terres de Pierres, mâcon-villages, 2017, Carrefour	Blanc	9,95 €	Beaucoup de fruits blancs, de fleurs, d'agrumes et une jolie tension maintenue par une minéralité constante. Un bel équilibre qui soutient un vrai plaisir en bouche.
Domaine Roche-Audran/Nature, côtes-du-rhône, 2017, Comptoir des Vignes	Rouge	11,50 €	Du grenache et de la syrah élaborés dans le respect de la biodynamie et sans soufre ajouté. Résultat: un vin frais et croquant comme une friandise de fruits rouges.
Domaine du Joncier/Métamorfose, côtes-du-rhône, 2017 Naturalia	Rouge	11,90 €	Des notes de fruits rouges et noirs, et une bouche bien bâtie pour ce cru à majorité grenache (80%), élevé dans l'exigence de la biodynamie.
Domaine Fond Cyprès, corbières, 2014, Lavinia	Rouge	12,00 €	Certifié bio, ce vin du Languedoc est le fruit d'un bel assemblage de syrah, de grenache et de carignan. Robe soutenue, arômes de fruits noirs et d'eucalyptus, il offre une très jolie bouche, savoureuse et croquante.
Clos Ventas, terrasses-du-larzac, 2013, Idealwine	Rouge	12,00 €	Soutenu par des notes bien marquées de réglisse, d'épices et de fruits rouges, ce vin du Languedoc révèle une personnalité intense et sans compromis.
Domaine Henry Pellé/Morogues, menetou-salon, 2016, Millésimes	Blanc	13,35 €	Un 100% sauvignon tout en fleurs blanches et agrumes, avec une bouche nette et précise qui finit sur une pointe minérale et saline.
Château La Cardonne, médoc cru bourgeois, 2009, Badie	Rouge	14,50 €	Beaucoup de finesse et de maturité dans ce médoc à majorité merlot (50%) et cabernet-sauvignon (45%). S'y affirment de jolies notes de fruits noirs, relevées par de fines pointes boisées.

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : septembre 2018
Page de l'article : p.74-76
Journaliste : Georges Rostopchin

De 15 € à 30 €

Faites la part belle aux étiquettes bio

Avec cette gamme de prix, l'exigence monte d'un cran. Certaines enseignes affichent des partis pris forts et proposent des crus de belle tenue, comme ce pointilleux deuxième vin du Clos Puy Arnaud *(voir tableau ci-dessous)*, chez Monoprix, ce Château Yon-Figeac de très belle facture chez Carrefour, ou encore cette grande cuvée du Domaine de la Rectorie, au Repaire de Bacchus. Sur ce segment, les étiquettes bio trouvent toute leur place. Elles illustrent une véritable tendance : la consommation de vin bio croît de 20% en moyenne depuis 2010, selon l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, et les ménages français ont dépensé 670 millions d'euros en bouteilles bio en 2017. Le signe aussi que grandes enseignes, cavistes et vendeurs en ligne ont tous la volonté de faire découvrir des vins plus engagés. A la clé : de jolies surprises, souvent bien faites. Enfin, les amateurs en quête de vins de garde trouveront également leur bonheur.

Nos coups de cœur. Domaine Guffens-Heynen, Terres de Pierres, saint-véran, 2017, blanc, 15 € (Carrefour). Le Flamand Jean-Marie Guffens est installé depuis bientôt quarante ans dans le Mâconnais. Il y produit ce très joli chardonnay aux notes de pêche fraîche, d'acacia et de fleurs blanches. En bouche, le vin est droit, vif et minéral à souhait.

Domaine Renaud Vaupessiot, irancy, 2015, rouge, 15,60 € (Netvin). La robe d'une très belle intensité de grenat évoque déjà des arômes de petits fruits noirs et rouges. La bouche se démarque par sa fraîcheur et sa gourmandise, dotée d'une jolie mâche. Un 100% pinot noir élevé en bio avec beaucoup de finesse.

Joseph Drouin, côte-de-beaune-villages, 2014, rouge, 16,70 € (Nicolas). D'une délicate robe grenat, ce 100% pinot noir révèle au nez des notes de petites baies noires avec des pointes d'épice et de poivre. L'attaque en bouche est vive et soutenue par des tanins tout en souplesse. Bonne longueur en finale.

Domaine Au Pied du Mont Chauve, montagny premier cru, 2015, blanc, 18,30 € (Monoprix). Racé, précis, subtil, ce 100% chardonay aux accents symphoniques est issu des très délicats terroirs de Bourgogne. Il se caractérise par une ligne crayeuse et minérale parfaitement maîtrisée. Une vivacité faite de fraîcheur et d'élégance.

Château Boston, margaux, 2012, rouge, 19,90 € (Chateaunet). Une majorité de cabernet-sauvignon (70%) et de merlot façonnés en biodynamie pour un cru raffiné, digne des plus beaux margaux. Les saveurs du Château Boston passent par des notes empreintes de fruits rouges et noirs qui développent des nuances boisées finement épicées.

Quelques pépites en bordeaux et en blanc

Domaine/cuvée, appellation, millésime, enseigne	Blanc / Rouge	Prix	Points forts
Clos des Mourres, vacqueyras, 2017, Biocoop	Rouge	15,95 €	Des arômes et une bouche tout en fraîcheur et en fruits rouges amplifiés en finale par les pointes épicées de la syrah (40%). Ce vacqueyras à majorité grenache (60%) est cultivé et vinifié sans intrant.
Clos Puy Arnaud/Les Ormeaux, castillon-côtes-de-bordeaux, 2015, Monoprix	Rouge	16,60 €	Un domaine de douze hectares cultivé depuis plus de dix ans en biodynamie pour ce deuxième vin à majorité merlot (75%). Précis, gourmand et fruité. Une réussite sans conteste.
Maison Louis Latour, marsannay, 2015, Nicolas	Blanc	17,10 €	Ce 100% chardonnay libère des notes de vanille et de fruit blanc sous une jolie robe claire. Saveurs croquantes en bouche, avec une belle tension qui persiste en finale sur des pointes de fruits secs et d'agrumes.
Mee Godard/Grand Cras, morgon, 2016, Lavinia	Rouge	17,50 €	Ce jeune domaine de cinq hectares au cœur de Villié-Morgon produit plusieurs gamay dont ce très agréable Grand Cras, fin et soyeux, tout en équilibre et en délicatesse.
Château Yon-Figeac, saint-émilion grand cru, 2015, Carrefour	Rouge	19,95 €	Un goût de fruits rouges et noirs bien mûrs en bouche, un nez où dominent des notes grillées. L'ensemble donne un bel équilibre tenu par une structure délicate.
Domaine de La Rectorie/Argile, collioure, 2016, Le Repaire de Bacchus	Blanc	25,50 €	Cette grande cuvée du Roussillon en agriculture raisonnée s'affirme comme un vin au style droit, à majorité grenache gris (90%), au nez de fleurs blanches et aux saveurs toastées et salines en finale.
Château Mille Roses, margaux, 2015, Netvin	Rouge	25,80 €	Ce margaux bio à majorité cabernet sauvignon (55%) et merlot (45%) se distingue par une bouche d'une parfaite harmonie, entre structure tannique, rondeur et finesse.
Camille Giroud/Clos Rousseau, santenay premier cru, 2015, Idealwine	Rouge	30,00 €	Fin, fruité et délicat, ce 100% pinot noir vieilles vignes élaboré en Côte-de-Beaune fait preuve dès aujourd'hui d'une jolie maturité. A consommer sans tarder.

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : septembre 2018
Page de l'article : p.74-76
Journaliste : Georges Rostopchin

Plus de 30 €

Sortez des sentiers battus avec les enseignes spécialisées

Place ici à une démarche de long terme, donc d'investissement. Les tickets d'entrée sont élevés, mais la qualité des crus sélectionnés est incontestable : ceux du désormais mythique Jean-Louis Chave (Millésimes) y côtoient les grands de bandol (Wineandco) et les très élégants vins de Condrieu (Le Repaire de Bacchus). Logiquement, ce sont les enseignes les plus calibrées qui affichent les plus belles sélections. Raison de plus pour suivre leurs conseils et découvrir des appellations étrangères qui se démarquent, comme ce vin rouge de Nouvelle-Zélande (Idealwine) ou ce remarquable blanc d'Espagne (Netvin) *(voir tableau ci-dessous)*.

Nos coups de cœur. Château Montrose, La Dame de Montrose, saint-estèphe, 2011, rouge, 33,90 € (Chateaunet). Robe intense, aux teintes sombres, bonne puissance aromatique, cette belle seconde du Château Montrose a conservé toute sa splendeur. Des fruits noirs, de la souplesse, des tanins soyeux et un charme tout en douceur.

I Mandorli, Alla Sughera, Italie, 2013, rouge, 34 € (Lavinia). D'une robe brillante et soutenue, ce très élégant vin élaboré en agriculture raisonnée au cœur de la Toscane révèle un nez riche de fruits mûrs qui évoluent vers des notes de cacao. Puissant mais fin, il séduit par ses saveurs matures et sa jolie longueur minérale.

Domaine Didier Dagueneau, Jardins de Babylone, jurançon, 2014, blanc, 49 € (Idealwine). Une drôle de petite cuvée d'un microdomaine (trois hectares) situé au bout du Sud-Ouest et aux mains de la famille Dagueneau, propriétaire par ailleurs de vignobles dans la Loire (pouilly-fumé et sancerre). Cette cuvée monocépage 100 % petit manseng est d'une grande précision aromatique, peu alcoolisée et d'une intensité surprenante.

Domaine Jean-Louis Chave, saint-joseph, 2015, rouge, 66 € (Millésimes). Syrah 100 % pour le saint-joseph de ce mythique et très ancien domaine dont Jean-Louis Chave incarne la seizième génération de vignerons. Une cuvée rare et précieuse, d'une incroyable précision. A acheter en exclusivité chez Millésimes.

Domaine Georges Vernay, Les Chaillées de l'Enfer, condrieu, 2016, blanc, 76 € (Le Repaire de Bacchus). Tout juste deux hectares pour ce domaine tout en pente et en terrasses de granit et de viognier. Une robe délicate et pâle qui se dévoile sur des notes riches d'abricot charnu. En bouche, les touches minérales finement salines viennent tendre les saveurs de pêches et de fruits blancs. ●

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

De belles surprises du côté des crus étrangers

Domaine/cuvée, appellation, millésime, enseigne	Blanc / Rouge	Prix	Points forts
Château Jean Faure, saint-émilion grand cru, 2016, Carrefour	Rouge	31,00 €	Un nez vif de fruits noirs assorti de pointes de réglisse, une bouche ample et profonde au tanins puissants mais subtils. Une belle promesse de garde.
Château Pibarnon, bandol, 2015, Wineandco	Rouge	33,00 €	Mourvèdre et grenache pour ce magnifique bandol, puissant et fruité, épicé jusqu'à la réglisse, qui tiendra plusieurs années en cave.
Felton Road, Bannockburn (Nouvelle-Zélande), 2016, Idealwine	Rouge	35,00 €	Elevé en biodynamie, ce pinot noir de Nouvelle-Zélande déploie une jolie palette de fruits noirs et de fleurs, rehaussée par des notes de poivre et d'épices douces.
Domaine Denis Carré, meursault vieilles vignes, 2016, Le Repaire de Bacchus	Blanc	39,60 €	Travail de la vigne en agriculture raisonnée pour ce domaine de treize hectares dans les hautes-côtes-de-beaune. Un 100% chardonnay à la fois frais, généreux et puissant.
Château Lagrange, saint-julien, 2015, Millésimes	Rouge	41,75 €	Ce troisième cru classé de saint-julien a toutes les qualités de son appellation : force, richesse et élégance. Nez de petits fruits noirs, bouche charnue et gourmande, avec une longueur bien soutenue.
Domaine Chanson Père & Fils, nuits-saint-georges, 2015, Monoprix	Rouge	42,99 €	Un pinot noir de très belle facture aux arômes de fruits rouges, piqués de pointes de réglisse. En bouche, la matière est encore ferme et s'adoucit en finale vers plus de fraîcheur et de précision.
Nun Vinya dels Taus, Penedes, (Espagne), 2016 Netvin	Blanc	47,00 €	Un seul hectare de vignes en récolte manuelle pour ce très agréable blanc d'Espagne 100% xarello et certifié bio. Equilibré, vif, fruité, frais et crémeux. Un régal tout en subtilité.
Château Ducru-Beaucaillou Croix de Beaucaillou Grande Réserve, saint-julien, 2011, Châteaunet	Rouge	47,00 €	Ce second vin du Château Ducru-Beaucaillou exprime à sa manière toutes les qualités de velouté, de finesse et de fraîcheur de son prestigieux aîné.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854





Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN

LA LISTE DE NOS ENVIES

La rentrée des œnophiles a lieu dans un contexte particulier. Après une récolte 2017 faible en volume en raison d'épisodes climatiques difficiles, les vendanges 2018 plongent le vignoble dans une euphorie bienfaisante, comme en Champagne (*lire p. 48*). Tout, quantité et qualité, semble relever de l'exception. Certains gourous s'enhardissent même à évoquer une nouvelle année du siècle, mais *« en mieux »*. Dans le même temps, la campagne primeurs des bordeaux 2017 a connu un succès très relatif. *« C'était une campagne compliquée »*, reconnaît le négociant bordelais Loïc Maillet. *« On s'y attendait »*, tempère son confrère Mathieu Chadronnier. Les amateurs ont plutôt boudé l'offre primeurs de printemps et chacun veut croire à un report des investissements sur les traditionnelles foires aux vins (FAV) de septembre.

Le reproche généralement opposé aux primeurs est qu'on retrouvera ces bordeaux dans deux ans à des prix plus intéressants. *« C'est un faux débat,* dit Loïc Maillet. *La grande distribution achète quelques caisses de grands vins et les propose à bas prix à grand renfort de publicité. Mais quand le client arrive dans un supermarché, il n'y en a déjà plus... »* Chacun a déjà vécu cette expérience décevante. En fait, le bon plan est de se faire inviter par son hypermarché aux soirées d'avant-première. Là, on a quelques chances de trouver son bonheur à prix barré.

Garantir la provenance

La notion de bonheur bachique a beaucoup évolué depuis 1973, quand Leclerc a eu cette idée géniale d'instaurer les soldes du vin. On ne trouvait alors que des bordeaux ou presque. Il a fallu du temps pour que la formidable diversité des appellations françaises vienne tenter sa chance auprès d'amateurs de plus en plus curieux. Aujourd'hui, les bordeaux se sont un peu serrés pour faire place aux productions de Bourgogne, Champagne, Languedoc, etc. Même le Jura et la Savoie placent leurs plus belles bouteilles en tête de gondole, portées par un enthousiasme de plus en plus marqué du public.

Pour l'avenir, une piste d'amélioration des foires aux vins serait la garantie de provenance : offrir des vins qui arrivent tout droit de la propriété, qui n'ont pas fait trois fois le tour du monde en conteneurs spécialisés. Cette garantie sera bientôt un critère exclusif de choix pour de nombreux amateurs exigeants. Sans exagérer sur les prix, bien sûr.

Il reste qu'il convient de suivre quelques conseils. D'abord, le premier arrivé est le premier servi. C'est le jeu. Ensuite, les meilleures affaires partent plus vite que les moins bonnes. Normal. Cela signifie qu'il faut avoir préparé son coup, catalogues en main, et s'y tenir. Enfin, certains flacons de grande qualité, mais pas forcément à bas prix, s'envolent à toute allure. Il est indispensable d'avoir élaboré au préalable un budget tenant compte des vins de garde pour la cave, des vins de soif pour les copains, des raretés pour le plaisir.

En préparant la liste de vos envies, consultez un guide ou deux pour avoir un avis de bonne qualité sur vos cibles. Une fois sur place, vous pouvez compléter ces avis avec une application comme Grand Tasting dans votre smartphone. Un garde-fou très pratique : cette année encore, les dégustateurs de Bettane & Desseauve ont goûté tous les vins disponibles lors des foires. En voici une sélection préférentielle de 50 flacons. ●

NICOLAS DE ROUYN (BETTANE + DESSEAUVE)

Méthodologie : Nous avons bien sûr cherché à privilégier le rapport qualité-prix, mais pas seulement. Nous nous sommes attachés à choisir des vins de toutes les régions, garantie d'une curiosité qui vaut tous les détours. De tous les prix aussi, parce que le monde des très bons vins est d'une incroyable diversité. De 5 euros à 290 euros dans cette sélection.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN



LA GRANDE DISTRIBUTION

MONOPRIX
(du 12 au 27 septembre)

- **Terre d'ardoise Carignan Vieilles Vignes 2017, IGP côtes-catalanes**
6,09 €
15/20
La perle. À ce prix, franchement pas de raison de tergiverser. Un jus franc et digeste, des notes de petits fruits à noyau, de fraise des bois. Aucune entrave, que du plaisir.
Garde : jusqu'à 2 ans.

- **Dauvergne Ranvier, Grand Vin 2016, saint-estèphe,** 6,89 €
14,5/20
Exotique, avec un boisé vanillé encore présent, ce rouge puissant et généreux joue la modernité à fond.
Garde : 5 à 10 ans.

- **Colombo & Fille 2016, saint-péray**
18,89 €
15/20
Joli blanc de fond, de fruit et de fraîcheur, sur des notes de pêche blanche, de fruit croquant. À l'apéritif avec une friture, des calamars ou des tapas, il fera un malheur.
Garde : jusqu'à 2 ans.

SYSTÈME U
(du 25 septembre au 6 octobre)

- **Domaine Cazes, blanc moelleux 2016, muscat-de-rivesaltes**
9,48 €
16/20
Du beau muscat truffé d'arômes : citron confit, rose, coriandre, c'est un festival de fleurs et d'épices avec une bouche qui reste fraîche malgré sa douceur. Une valeur sûre, à boire maintenant par gourmandise ou à garder pour un moment plus méditatif.
Garde : 5 à 10 ans.

- **Château Belgrave 2016, haut-médoc**
19,95 €
14,5/20
Souple et assez élégant, ce graves classique file une trame nettement boisée. À ce prix-là, le magnum est une affaire, surtout

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN

si on peut le garder un an ou deux.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château Ferrande 2016, graves
26,95 €
17/20
Modèle de son appellation, ce cru se négocie à un prix toujours très amical pour l'amateur de grands bordeaux suaves et généreux. On apprécie ses notes de cèdre et d'épices qui évoquent les plus beaux saint-julien.
Garde : 5 à 10 ans.

CASINO
(jusqu'au 16 septembre)

•Château Dauzac 2016, Aurore, margaux
18,95 €
16/20
Un margaux généreux et sérieux pour un prix très raisonnable. Ne pas hésiter car ce domaine est à la pointe de l'appellation, c'est même un grand cru classé. Tout le savoir-faire de Bordeaux à un prix très raisonnable. Foncez !
Garde : 2 à 5 ans.

•Château Kefraya, Les Bretèches 2015, Liban
9,95 €
16/20
Voyage express au pays du Cèdre ! Découvrez ce rouge profond et long, qui mêle cépages méditerranéens, de France et d'Espagne. Un vin original et très réussi aux accents d'Orient. Ne pas hésiter à le servir à l'aveugle, pour déconcerter ses amis !
Garde : 2 à 5 ans.

E. LECLERC
(du 2 au 13 octobre)

•Grand Vin de Reignac 2016, bordeaux supérieur
17,95 €
15/20
Un ovni, objet vinicole non identifié. Puissance sans démesure, profondeur sans lourdeur, tension sans crispation. Il soigne l'âme et donne du baume au cœur. Long, mais long, c'en est étonnant.
Garde : jusqu'à 5 ans.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN

•Château Rollan de By 2016, médoc, 13,95 €
15/20
C'est du velours (comme d'habitude) avec ses tanins tendres et ses fruits noirs juteux. Avec ce cru bourgeois médocain qui caresse les papilles, il se dégage comme un sentiment de confort.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château La Gordonne, Vérité du terroir, tête de cuvée, côtes-de-provence
5,75 €
13,5/20
Si vous ne devez retenir qu'un seul rosé, prenez celui-ci à coup sûr ! Il est profond avec de la mâche et de la fraîcheur. Un petit délice.
Garde : jusqu'à 2 ans.

CARREFOUR
(du 12 au 24 septembre)

•Château La Sauvageonne, Cuvée Les Oliviers rouge 2016, terrasses-du-larzac
8,95 euros
16,5/20
Une pépite du Languedoc. Un vin gourmand, encore marqué par son élevage, mais où le fruité perce avec des parfums de vanille très plaisants. La suavité de la bouche est de grand style, la chaleur finale contenue. Superbe.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château Jean-Faure, rouge 2016, saint-émilion, 31 €
16,5/20
À deux pas du village de Cheval-Blanc, ce grand cru classé de Saint-Émilion joue les trouble-fête. Biodynamie et culture biologique à l'appui, il offre un 2016 puissant, aux notes enjôleuses de framboise et de cerise, des tanins fondants, de la droiture et de la fraîcheur. C'est l'étiquette qui monte, il faut s'en emparer sans attendre.
Garde : plus de 10 ans.

•Champagne Nicolas Feuillatte, cuvée spéciale brut 2013, 30 €
15/20
Nouveau chai, nouvelle équipe dirigeante. Depuis trois ans, on s'affaire beaucoup chez Nicolas Feuillatte au rythme des vins toutefois. Voici une cuvée 2013 qui sort après cinq ans de cave. On ne la ratera pas.
Garde : 5 à 10 ans.

•Champagne Canard Duchêne, Charles VII NM
25,50 €
14,5/20
Maturité et fraîcheur avec un nez vivifiant de chardonnay sur les agrumes et une bouche sur le pinot noir sensuelle et fruitée. Une grande profondeur et une effervescence pétillante de joie font le reste.
Garde : jusqu'à 2 ans.

FRANPRIX
(du 19 au 30 septembre)

•Château Bastor-Lamontagne, Les Remparts de Bastor-Lamontagne, sauternes 2016
8,50 €
15/20
C'est un second vin d'une belle étiquette de Sauternes qui assure avec régularité. Ananas et fruits de la passion, bouche glissante, il goûte sur la gourmandise et la pureté alors pourquoi se priver ? Prix lui aussi excellent.
Garde : plus de 20 ans.

•Dauvergne-Ranvier, valréas, côtes-du-rhône-villages rouge 2016
5,75 €
14,5/20
Ah, le côtes-du-rhône ! Tout le monde en veut et celui-là est franchement réussi. Bien mûr, tout en rondeur sur fond de fruits rouges très présents, c'est un rouge agréable et frais à boire toute l'année entre amis.
Garde : 2 à 5 ans.

AUCHAN
(du 25 septembre au 9 octobre)

•Bouchard Père et Fils, meursault premier cru blanc 2015
37,50 €
16,5/20
Un grand meursault pour découvrir la race des grands bourgognes blancs. Délicatesse, raffinement, prix à la hauteur forcément, mais vous ne serez pas déçu, c'est une grande bouteille.
Garde : plus de 10 ans.

•Château La Fleur de Boüard, lalande-de-pomerol rouge 2016
18,70 €
17/20
La classe bordelaise sans se ruiner. Superbe vin aux accents floraux, à la fois fin et puissant, bien en forme avec de la fraîcheur, de l'énergie et une finale très persistante.
Garde : plus de 10 ans.

•Château Meyney, saint-estèphe rouge 2016
19,75 €
17/20
On dit qu'il vaut un cru classé. Profitez de ce terroir de feu, Meyney borde les plus grands châteaux. Toujours aussi équilibré et en finesse, déjà prêt à boire avec son tanin ultraraffiné, on l'adore dans tous les millésimes.
Garde : plus de 10 ans.

INTERMARCHÉ
(du 11 au 30 septembre)

•Château Fonréaud 2016, listrac-médoc rouge, 12,50 €
16/20
C'est un classique de son appellation. Puissant, gainé, avec du relief et un bon équilibre, voilà le parfait vin du quotidien. Il lui faut un magret ou un poulet rôti.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château Tour des gendres, Primo de Conti – cuvée prestige 2016, bergerac rouge
6,50 €
16/20
Excellent rapport prix-plaisir par une des stars de Bergerac. Parfums floraux bien dégagés, bouche souple aux tanins crémeux, voilà un rouge charmeur et plein de saveurs. Foncez !
Garde : 5 à 10 ans.

•Château de Viella 2016, madiran rouge
5,50 €
15,5/20
Difficile de trouver meilleure affaire ! On aime la rondeur et la facilité de ce madiran tout en charme, avec

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN

ses notes de violette et de fruits noirs. À ce prix, aucune hésitation. *Garde : 5 à 10 ans.*

• **Clos de Los Siete rouge 2014, Argentine,** 12,50 €
16/20
Une des étiquettes les plus en vue du vignoble argentin. Toucher très velouté, fruits noirs et épices douces, charme et élégance : on adore ! *Garde : 5 à 10 ans.*

• **Domaine Font de Michelle 2016, châteauneuf-du-pape rouge,** 22,99 €
16/20
Superbe châteauneuf à la fois ample, puissant, savoureux. Une belle bouteille à partager en famille ou entre amis avec une jolie viande mijotée. *Garde : 5 à 10 ans.*

BIOCOOP
(jusqu'au 15 octobre)

• **Château de Chamboureau, La Croix Picot 2016, savennières,** 13,50 €
15,5/20
Fin, franc, filant, avec des notes citronnées, d'abricot, un jus énergique, ce blanc claque parfaitement. On est dans le vif du sujet, avec une fraîcheur et une tension habiles. Poissons, accras, rillettes de sardine, vous n'avez que l'embarras du choix. *Garde : 2 à 5 ans.*

• **Champagne Vincent Couche, Eclipsia,** 22 €
15/20
Fin, délicat, très pinot, ce champagne extrabrut en impose par sa franchise et sa fraîcheur. Avec des fruits de mer ou, à l'apéritif, il faut le savourer avec des amateurs. *Garde : jusqu'à 2 ans.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN



LES CAVISTES

NICOLAS
(du 12 septembre au 16 octobre)

• A Casetta 2017, Corse
6,60 €
13,5/20
On est séduit par les notes fraîches de griotte et de poivre. Rosé léger et facile, mais pas sans caractère. Très agréable en after work pour lui-même ou sur des tapas.
Garde : jusqu'à 2 ans.

• Louis Latour, marsannay blanc sec 2014
17,10 €
14/20
Bouquet pâtissier rappelant le beurre frais, le toasté, les fruits blancs. Léger mais crémeux, c'est un classique qui sera parfait sur des volailles ou du poisson.
Garde : jusqu'à 2 ans.

LAVINIA
(du 17 septembre au 15 octobre)

• Château Figeac, Petit Figeac 2012, saint-émilion grand cru
39 €
16/20
À la fois fin, gourmand et racé : une version plus accessible du grand vin, mais non sans caractère ni plénitude de terroir.
Garde : 5 à 10 ans.

• Château Brane-Cantenac, Baron de Brane 2010, margaux, 35 €
16/20
Certainement l'un des plus beaux seconds du Médoc, toujours séducteur et expressif, alliant vibration, sève, tanins frais et élégants et intensité.
Garde : 5 à 10 ans.

LE REPAIRE DE BACCHUS
(Jusqu'au 4 octobre)

• Champagne Larmandier-Bernier, Longitude premier cru
39,60 €
17/20
Hypersensuel, avec une étoffe remarquable, ce champagne extra brut offre du fond, de la pureté et de la sensualité.
Garde : 2 à 5 ans.

• Domaine David Duband, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits 2015, 22,90 €
15/20
Un beau Bourgogne, fin et velouté, avec ses notes de cassis, son fruit croquant et bien mûr. Un classique qui ne décevra pas. Pour les amis et la famille.
Garde : 5 à 10 ans.

• Champagne Gosset, grande réserve NM
33,90 euros
16/20
Un champagne de table intense, avec du fond. On sent les raisins noirs qui lui donnent cette assise et cette profondeur, et pour autant il reste frais, tonique. Une belle volaille ne lui fera pas peur.
Garde : 10 ans et plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN



LES SITES INTERNET

MILLÉSIMES
(Jusqu'au 28 septembre)

- **Château Pichon Baron 2016, pauillac,** 144 €
18/20
Terriblement assuré, ce grand vin en impose par sa carrure d'athlète qui entoure un fruit mûr et une trame assez caressante. C'est là tout son génie : concilier profondeur et suavité, élan et durée. À garder avec les grandes bouteilles.
Garde : plus de 10 ans.

- **Domaine Méo-Camuzet, Clos Saint-Philibert 2015, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits,** 34,80 €
15,5/20
Chardonnay rassurant, classique dans son effort à prendre du volume et affichant un bon confort bourgeois. Miel d'acacia, fruits jaunes, bel élevage sous bois, c'est bien fait.
Garde : 2 à 5 ans.

VINATIS
(jusqu'au 9 octobre)

- **Chanson, Clos du roi, rouge 2014, beaune premier cru,**
29,90 €
16,5/20
Beau raffinement, tanins élégants, générosité : ce premier cru rend compte du grand pinot noir, vinifié avec soin, dans le respect du fruit et de la fraîcheur. Texture veloutée et grande dimension.
Garde : 10 à 15 ans.

- **Cave de Tain 2015, crozes-hermitage**
9,99 €
14/20
Un classique de l'appellation, bien mûr, épicé, rond en bouche, plutôt souple et déjà prêt à boire. À moins 30 % du prix initial, on n'hésite pas.
Garde : 3 à 7 ans.

IDEALWINE
(jusqu'au 25 septembre)

- **Champagne Jacquesson, cuvée 739 NM**
38,90 €
17/20
Attention, grand champagne ! Tendu, riche, vibrant, débordant de notes gourmandes d'agrumes et de noisette, ce vin sur

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN



PHOTOS VINEXIA.FR/DR

On a la grâce, le fruit, la vibration, la fraîcheur. Beaucoup de naturel et de caractère.
Garde : jusqu'à 2 ans.

• Château Pape-Clément, Clémentin 2013, pessac-léognan
24,90 €
15/20
Grand raffinement de parfum, entre réglisse, fleurs blanches et cacao, texture soyeuse, tanins mûrs : un très joli 2013 qu'il faut boire dès à présent pour sa fraîcheur et son charme immédiat.
Garde : 2 à 5 ans.

la base du millésime 2011 est un nouveau chef-d'œuvre. Un délice de connaisseurs à garder pour les événements qui comptent.
Garde : 2 à 5 ans.

• Château de Fargues 1996, sauternes
78 €
17/20
L'un des plus grands sauternes dans un millésime classique, évoluant gentiment vers des notes oxydatives. Cire d'abeille et safran confèrent une noblesse indéniable à ce vin qui a commencé à manger son sucre, et qui est caractérisé par l'équilibre frais et inimitable du Fargues. Il appelle un filet de truite rosée, une anguille fumée, un homard, ou un délectable moment de méditation.
Garde : 5 à 10 ans.

CHÂTEAUNET
(jusqu'au 30 septembre)

• Château Marjosse 2016, entre-deux-mers
8,50 €
16/20
Rapport prix-plaisir époustouflant pour ce blanc signé Pierre Lurton (Cheval Blanc, Yquem).

NETVIN
(jusqu'au 18 octobre)

• Élodie Balme 2016, rasteau, 12,75 €
15,5/20
Quelle sensualité, quelle longueur, Il en met plein la bouche sans être trop lourd. Bravo pour cette corbeille de fruits.
Garde : 3 à 7 ans.

• Château de Chambert, Bio Dynamite Malbec 2015, Vin de France, 11,40 €
16/20
Riche et salin, généreux et élégant, puissant et racé. Un rugbyman en costume trois pièces.
Garde : 2 à 5 ans.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 09 septembre
Page de l'article : p.47-50
Journaliste : NICOLAS DE ROUYN

VENTE-PRIVÉE
(en ce moment)

•Domaine Brusset, Vieilles Vignes 2016, cairanne, 9,50 €
14,5/20
Fruité et épicé, toute la maturité du Rhône Sud, mais avec une fraîcheur qui le rend digeste. À boire ou à garder.
Garde : jusqu'à 5 ans.

•Domaine Yann Chave, Le Rouvre 2016, crozes-hermitage
19,90 €
15/20
Très joli nez de syrah du Rhône Nord, avec ses notes de cassis et de cacao ; la bouche est suave, pulpeuse, élégante. Un très beau crozes par une des références de la région.
Garde : jusqu'à 5 ans.

WINE & CO
(jusqu'au 7 octobre)

•Château Beauregard 2011, pomerol
32 €
17/20
Il a tous les attributs du bon pomerol, avec de la mâche, un fruit noir bien présent, des tanins veloutés, une finale charmante sur la violette. Un classique.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château d'Yquem 1991, sauternes
290 €
16/20
Attention, c'est cher, mais c'est un mythe à goûter au moins une fois dans sa vie... Fruits confits, citron vert, abricot chaud, il est fringant. Moins peut-être que dans les millésimes plus récents mais encore bien présent après toutes ces années.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château La Dominique 2012, saint-émilion grand cru
39 €
17/20
Voisin immédiat de Cheval Blanc, ce cru célèbre de Saint-Émilion est un rouge classique à avoir dans sa cave. À la fois puissant et tout en charme, affichant un tanin velouté et sans entrave, il déroule un fruit impeccable. Belle affaire.
Garde : 5 à 10 ans.

•Château Bouscassé 2011, madiran
12,90 euros
16,5/20
Bouscassé est une valeur ultrasûre de madiran qui déroule ici un jus tout en fruit, fondu et persistant. On aime ses notes de réglisse et de fumée, sa bouche ronde, équilibrée, précise, sa persistance sur des notes torréfiées et de moka. Vite, une côte de bœuf !
Garde : 5 à 10 ans.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078





Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.44

Dossier spécial
Foires aux vins



Nos 6 blancs préférés

En pleine lumière

Sauvignon, chardonnay, melon de Bourgogne, rolle, marsanne... En sublimant ces cépages de renom, ces vins blancs ont gagné leur place à table.

1. Menetou-salon 2017, Première Lune, Antoine de la Farge
Note: 17/20
fin aux notes d'agrumes et minérales profonde, tendue, avec une grande pureté croquante, aux beaux amers rafraîchissants crevettes sautées à l'ail et à la coriandre
De la qualité à prix abordable pour une cuvée harmonieuse.
9,50 € dans les magasins U.

2. Pouilly-fuissé 2017, Terres de pierres, Verget
Note: 18/20
profond et élégant pleine d'une matière riche et mûre, parfaitement équilibrée très longue et énergique risotto aux coques
Bravo à Jean-Marie Guffens, grand nom de la Bourgogne, qui fait de ce millésime plutôt chaud un modèle d'élégance.
19,95 € chez Carrefour Hyper.

3. Muscadet 2017, Le Vent d'ouest, Les Bêtes curieuses
Note: 16,5/20
agrumes et fruits blancs vive, légèrement perlante et gourmande tonique et fraîche couteaux en persillade
Un excellent rapport qualité-prix pour ce vin vif et citronné, qui claque sous le palais.
4,50 € chez Auchan.

4. Crozes-hermitage 2017, Les Hauts d'Eole, Cave de Tain
Note: 17,5/20
complexe, aux notes fruitées, florales et briochées matière pulpeuse, aux saveurs de poire puissante et tendue tartines au saint-marcellin
Entre gourmandise et minéralité, un vin éclatant qui séduit par son équilibre.
14,55 € chez Nicolas.

5. Côtes-de-provence 2016, Hélène, Château des Bormettes
Note: 17,5/20
floral et exotique, avec une pointe citronnée délicate et fraîche, avec un joli gras intense et enlevée ceviche de daurade
Connue pour ses rosés, la Provence produit aussi des blancs exquis, comme cette cuvée à base de rolle, cépage des climats chauds.
8,49 € chez Monoprix.

6. Blaye-côtes-de-bordeaux 2017, Le Valentin, Montfollet
Note: 16/20
exotique belle matière, complexe et équilibrée longue et gourmande poulet à la citronnelle
Un millésime particulièrement réussi sur cette cuvée qui dévoile une très belle aromatique.
5,95 € chez Carrefour Hyper.

nez bouche finale accord mets/vin

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070





Date : Octobre 2018
Page de l'article : p.64-66
Journaliste : ÉLISABETH DE MEURVILLE

Dossier

DE 6 À 12 €

Fort caractère

Cultivé en bio dans le domaine depuis trente ans, un bergerac bien typé, puissant mais équilibré, avec des arômes de cassis et de mûre et une bouche structurée, longue et épicée. À boire sur un magret de canard aux cèpes ou des joues de porc aux légumes d'hiver.

Bergerac 2016, cuvée Prestige, Primo de Conti, Tour des Gendres, 6,50 €, *Intermarché*.



Souple et gourmand

Né sous le soleil du Roussillon, un vin rouge très équilibré, avec un joli nez de petits fruits rouges et de cassis et une bouche souple et gourmande à la finale fraîche. Sur une bonne terrine grand-mère et une côte de veau épaisse en cocotte avec ses petits légumes.

Côtes-du-roussillon 2017, Domaine Cazes, 6,75 €, *en GMS*.



Charmeur

C'est le vermentinu, cépage blanc méditerranéen, qui donne à ce vin sa belle personnalité, son élégance, ses arômes de fleurs séchées et de fenouil, ses notes minérales et épicées et sa bouche tendue, fraîche et iodée. Un vin d'amateurs à déguster à l'apéritif, sur un poulet à l'estragon ou avec des rougets grillés.

Patrimonio blanc 2017, cuvée Iniziale, Domaine Napoléon Brizi, 11,95 €, *cavistes Nicolas*.





ON PROFITE DES Foires aux

Voici l'occasion de faire de jolies découvertes et de **bonnes affaires pour remplir sa cave** en jouant sur les bons classiques abordables et les crus moins connus mais pleins de charme.

Jeune et fruité

Ce bordeaux sans soufre ajouté est composé de 90 % de merlot pour la souplesse et le fruité, pour les arômes de confiture de mûres et de cacao, et de 10 % de cabernet sauvignon pour la puissance et la structure. Sur un onglet de veau aux échalotes ou avec des travers de porc rôtis aux poivrons rouges.

Blaye-côtes-de-bordeaux 2017, Only Blaye, Château Mayne Mazerolles, 6,95 €, *Nicolas*.



Tout en élégance

Un blanc au caractère séduisant, avec des arômes intenses de fruits blancs et de fleurs jaunes et une bouche friande et fruitée. Pour l'apéritif, avec des charcuteries, mais aussi sur un poisson en sauce ou une poêlée de légumes.

Côtes-du-rhône villages, Laudun blanc 2016, Domaine Pélaquié, 7,90 €, *Monoprix*.



Expressif

Une vraie découverte dans une appellation méconnue : un vin blanc 100 % chenin aux beaux arômes de fruits blancs et de fleurs jaunes et à la bouche fruitée et droite, longue et franche. Idéal sur un curry de volaille, des crevettes sautées aux épices douces ou des petits fromages de chèvre sur salade.

Jasnières 2017, "Clos des Fleuries", Domaine des Gauletteries, 8,15 €, *magasins E.Leclerc*.



Adresses en fin de numéro

Tous droits réservés à l'éditeur



Ce vin doré au bouquet intense de fruits exotiques et à la bouche tendre mais vive avec des notes mentholées offre une finale très fraîche. À servir frais à l'apéritif avec des rillettes d'oie ou du foie gras, sur un canard laqué ou sur un simple poulet rôti à la peau croustillante.

Jurançon 2016, cuvée As de Cœur, Domaine Cauhapé, 10,49 €, *Lidl*.

Un bel équilibre

vins

Fruits rouges et violettes composent le bouquet de ce joli cru du Beaujolais. Il associe en bouche l'ampleur à la finesse et à la fraîcheur. À savourer sur un bon poulet rôti et sa galette de pommes de terre, une andouillette grillée ou un saucisson chaud avec des pommes de terre à l'huile.

Chiroubles rouge 2016, Domaine David Méziat, 6,80 €, *Franprix*.

Sympathique

CALENDRIER DES FOIRES AUX VINS	
Casino supermarchés :	jusqu'au 16 septembre
Géant Casino :	jusqu'au 16 septembre
Lidl :	jusqu'au 16 septembre
Le Repaire de Bacchus :	jusqu'au 4 octobre
Intermarché :	du 11 au 30 septembre
Carrefour :	du 12 au 24 septembre
Monoprix :	du 12 au 27 septembre
Nicolas :	du 12 septembre au 16 octobre
Franprix :	du 19 au 30 septembre
Magasins U :	du 25 septembre au 6 octobre
Carrefour Market :	du 28 septembre au 14 octobre
E.Leclerc :	du 2 au 13 octobre
Netvin.com :	jusqu'au 18 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Dossier

MOINS DE 6 €

Rond et fruité

Quatre cépages du Sud sont associés dans ce faugères au charme un peu rustique avec sa robe profonde, son nez de fruits noirs confiturés et sa bouche ample à la finale poivrée. Parfait sur une belle entrecôte aux champignons ou sur une épaule d'agneau rôtie accompagnée d'un gratin dauphinois.

Faugères bio 2017, Esprit Nature, 4,49 €, *Lidl*.



Intense

Un vin aux arômes intenses de fruits blancs et de bourgeons de cassis avec des notes exotiques. Sa bouche ample est fraîche et gourmande. Goûtez-le bien frais, dès l'apéritif, avec un bon saucisson et des crevettes ou sur des huîtres et des sushis.

Bergerac blanc 2017, Domaine du Gouyat, 4,50 €, *Franprix*.



Bon petit bordeaux

Un modèle du genre avec sa robe rubis, son nez bien marqué de fruits rouges mûrs et sa bouche gourmande, fruitée, soyeuse et longue. À déguster légèrement rafraîchi sur des spaghettis bolognaise, un steak frites ou un tartare de bœuf.

Bordeaux 2015, Léo de la Gaffelière "série limitée", 5 €, *Carrefour Market*.





Charnu

Grenache et syrah, cépages rouges de la vallée du Rhône, sont associés à un peu de viognier pour apporter fraîcheur et élégance à ce vin rouge charnu et long en bouche, aux arômes d'épices et de fruits rouges et noirs. À servir pas trop chaud sur une pintade au lard, un rôti de bœuf ou un couscous boulettes.

Beaumes-de-venise 2017, Domaine Font Sante, 5,95 €, *magasins U*.



MOINS DE 20 €

Gourmand

Ce vin doux naturel a vieilli une douzaine d'années pour atteindre sa plénitude. On aime sa robe tuilée, son nez de figue et de noix, de grillé et de cacao, et sa bouche ronde et complexe. À proposer frais en apéritif avec des fruits secs, sur un roquefort ou encore sur un dessert au chocolat ou des figues rôties.

Maury, Tuilé Vieille réserve 2006, Les Vignerons de Maury, 12,95 €, *E.Leclerc*.



Élégant

Ce saint-émilion est le second vin d'un grand château, dans un beau millésime. Il offre une robe profonde, un nez complexe de fruits rouges avec des notes grillées et une bouche ronde et fruitée, bien mûre. À savourer sur un navarin d'agneau, un rôti de veau ou encore une oie rôtie.

Saint-émilion 2015, Les Roches de Yon-Figeac, 14,95 €, *Carrefour*.



Séduisant

Encore sur le fruit de sa jeunesse, ce givry rouge, pur pinot noir, né dans un très ancien domaine familial, mérite l'attention des amateurs avec sa robe grenat brillante, ses arômes de cerise avec une jolie note de sous-bois. Sa bouche fruitée est équilibrée et gourmande. Sur une belle volaille, un parmentier de boudin ou une poule au pot.

Givry rouge 2017, Domaine Tatraux, 13,60 €, *Netvin.com*.



Autrichien raffiné

On découvre les charmes du Grüner Veltliner, un cépage blanc autrichien, ici cultivé en bio. Un vin sec, élégant, ciselé, fin et tendu, avec des arômes de fleurs blanches et de citron vert. À boire sur un tempura de langoustines, un ceviche de daurade ou une gougère.

Vin blanc autrichien 2017, Belle Naturelle, 16 €, *Le Repaire de Bacchus*.



TEXTES : ÉLISABETH DE MEURVILLE

Tous droits réservés à l'éditeur



Casino supermarchés — du 4 au 23 septembre

AMANDINE WARGNY
Responsable marketing vins



Nous lançons pour la première année des sites dédiés non marchands pour donner davantage d'informations sur les vins et une appli pour des offres supplémentaires. L'occasion aussi de mettre en avant nos vins Club des Sommeliers qui fêtent leurs 30 ans et les 10 ans des Grandes Réserves, désormais 25 références élaborées par des grands domaines.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Dom. Costa Lazaridis 2017
COUP DE CŒUR

AMETHYSTOS

IGP Drama - **11,95 €**

Enfin un peu d'exotisme avec ce vin de Thrace, assemblage de sauvignon blanc à 85 % et d'un cépage autochtone, l'assyrtiko de la mer Égée. Ce blanc particulièrement aromatique, intense et fruité sur des arômes d'agrumes, de pêche et fruits tropicaux et de discrètes notes fumées et résinées, sera un compagnon idéal pour de nombreuses salades estivales et poissons grillés ou en sauce.



BEAUJOLAIS					
Domaine des Marrans	Fleurie	2015		8,95 €	Le domaine est sur six appellations beaujolaises, mais le cœur du vignoble est à Fleurie. Un gamay fin et floral aux tanins soyeux, parfait si vous voulez essayer un rouge sur des viandes blanches et des poissons et même un dessert aux fraises.
BORDEAUX					
Château Haut Peyrous ♥	Graves	2016		9,30 €	Les Goulard, couple de néo-vignerons venu de Picardie, se font accompagner par le talentueux winemaker Hubert de Boüard pour ce joli rouge à majorité merlot, velouté et minéral, aux tanins élégants sur des arômes de cassis, mûre et épices douces.
Château Malescasse La Closerie de Malescasse	Haut-Médoc	2014		9,90 €	Un modèle d'équilibre ce second vin signé Derenoncourt, entre merlot et cabernet sauvignon, avec une pointe de verdot. Entre puissance médocaine et finesse margalaise, cuves et bois, fruits rouges et fruits noirs, tannins velours et léger toasté.
Château de Pressac	Saint-Émilion Grand cru	2014		19,95 €	Les Quenin ont tout rénové depuis 20 ans : château, chais et vignes. Ils ont replanté en terrasses une majorité de merlot avec les conseils de Claude Bourguignon, et produisent ainsi un vin ample et harmonieux, portés par de fins tanins.
BOURGOGNE					
Domaine Berthenet	Montagny	2016		9,95 €	En viticulture durable et très raisonnée, Jean-Pierre Berthenet élabore un vin sur les fleurs blanches et les fruits blancs, fin et fringant sur une note miellée.
Domaine Pelletier Hibon Vieilles Vignes	Givry	2016		12,95 €	En lutte raisonnée sur des principes proches du bio et en pleine restructuration du vignoble, Luc Hibon nous offre un rouge élégant et acidulé sur des fruits rouges bien mûrs, une structure élégante et des tanins fins, à marier avec les ragoûts de cet hiver.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Château Aiguilloux	Corbières	2015		6,00 €	Un vin d'autodidactes. François et Marthe Lemarié soignent avec précision leur vignoble auquel ils ont donné le nom du petit ruisseau qui le borde. Un corbières typique, à majorité carignan, puissant et charnu sur des fruits mûrs à noyau, mais qui s'assouplit joliment au carafage.
Vignobles Lorgeril Les Hauts des Bories - Grande Cuvée	Minervois-La Livinière	2014		7,50 €	Médaille d'or au Concours général agricole 2017, ce sudiste dévoile un habit grenat profond et limpide, une attaque solaire, gourmande et poivrée. L'ensemble est charnu, soyeux et souple, avec de fines saveurs de sucs de fruits et d'épices douces. Quel rapport qualité-prix !
LOIRE					
Château de La Perrière	Saumur-Champigny	2015		5,50 €	Le superbe château du XVIIIe a autant fait la renommée de la Perrière que ses vins sur fruits rouges et noirs et épices, aromatiques, acidulés et gourmands, aux tanins fins et soignés. Un cabernet franc typique de l'appellation et à prix imbattable.
Château de La Mulonnière	Coteaux-du-Layon	2014		7,45 €	Une gourmandise florale et fruitée sur le coing, les fruits jaunes et le citron avec une pointe de miel. Un liquoreux frais et équilibré issu de vieilles vignes de 30 ans sur les coteaux plein sud de la rive droite du Layon, au sud d'Angers. Apéritif, fromage ou dessert ?
PROVENCE					
Château des Demoiselles Les Garrigues d'Éric Beaumard	Côtes-de-Provence	2017		6,95 €	Eric Beaumard, chef sommelier du Georges V, aime aller faire ses assemblages et produire des cuvées sous son nom avec des caves dynamiques ou dans de grands domaines. Ce rosé fait aux Demoiselles, est croquant, floral et minéral sur des notes d'agrumes et de citron.
Domaine de la Frégate	Bandol	2017		11,50 €	Son nom vient du provençal « fregato », signifiant « casser des cailloux ». Il en a sans doute fallu pour créer ce vignoble avec un panorama époustouflant sur la Méditerranée. Les Thiollier y produisent un bandol très accessible, à majorité mourvèdre, ample et épicé.

Les catégories de vin

Nos découvertes — Les bios
Nos incontournables — Les crus classés
♥ Coup de cœur de la rédaction

Tous droits réservés à l'éditeur

RHÔNE					
Dauvergne-Ranvier Vin rare	Côtes-du-Rhône	2016		6,50 €	Le tandem de négociants nous a concocté ici une curiosité, assemblage de 13 cépages rhodaniens – façon castelneuvoise –, grenache, syrah, mourvèdre et les autres (brun argenté, terret noir, muscardin, clairette rose...) sur des fruits rouges, des tannins enrobés et un léger toasté.
Dom. des Carabiniers Lunar-Apogé	Lirac	2017		8,50 €	Vendanges de nuit, levures indigènes, culture en biodynamie depuis une dizaine d'années : le vin des Leperchois est gourmand et digeste sur des arômes de framboise, fruits noirs et garrigue sur une note fumée. Également un tavel en foire aux vins.
Grandes Réserves Vidal-Fleury	Condrieu	2016		23,95 €	L'enseigne fête les 10 ans de sa marque Grandes Réserves du Club des Sommeliers, élaborée en exclusivité par des maisons renommées, avec un condrieu accessible sur les arômes typiques de pêche et d'abricot, sur une trame saline.
SUD-OUEST					
Cave de Buzet L'Intact	Buzet	2017		4,50 €	Un vin souple et fruité particulièrement aromatique. La cuvée est certes le porte drapeau des « bios-sans sulfites » de la cave, mais la coopérative dynamique du Sud-Ouest a aussi diminué le soufre dans tous ses vins et affiche une démarche globale de développement durable.
CROATIE					
Badel Plavac	Hvar	2016		5,50 €	Un vignoble croate prometteur. François Lurton ne s'y est pas trompé en découvrant ce cépage local, le plavac mali, dans cette île de Dalmatie. Un vin méditerranéen mêlant les fruits et la garrigue, chaleureux mais avec de la souplesse et de la fraîcheur.
LIBAN					
Château Kefraya Les Bretèches	Liban	2015		9,95 €	Michel de Butros en a fait le vignoble le plus connu du Liban. On retrouve sur cet assemblage de cinsault, syrah, cabernet sauvignon et mourvèdre, plus fruité et juteux que la cuvée Château, ces arômes de cerises, d'épices, et de thym sauvage qui fleurent bon la pinède et la garrigue.

LA SÉLECTION DE Terre de Vins

franprix — du 19 au 30 septembre

MARLÈNE CARRÉ
Manager de l'offre liquides et vins



Cette année, nous aurons la moitié de notre offre en Développement Durable, tous labels confondus, et 50 % de vins issus des Vignerons indépendants de France. Nous avons demandé pour la première fois à une jeune sommelière, Jennifer Cocarde, lauréate du Concours DiVin Défi, de faire une sélection d'une quinzaine de vins dans notre offre, identifiés par des collerettes.

BORDEAUX					
Château La Freynelle	Bordeaux	2017		5,95 €	Véronique Barthes se soucie avant tout de son environnement avec une démarche HVE et des principes de biodynamie. Son blanc, sauvignon, sémillon et muscadelle, est charmeur, frais et citronné sur des notes d'agrumes.
Château Argadens	Bordeaux supérieur	2015		6,90 €	Le domaine de l'Entre-deux-Mers racheté par la maison Sichel en 2002 est en agriculture très raisonnée, certifiée HVE depuis 2014. Il donne un vin à majorité merlot complété de cabernets, légèrement boisé et finement épicé, sur des notes de cassis et des tanins souples.
BOURGOGNE					
Domaine Giroud La Garde	Mâcon-Villages	2016		6,50 €	La parcelle de cœur de la maison donne ici un chardonnay intense, floral et fruité, sur des fleurs jaunes et des fruits blancs, des arômes de citron et d'abricot et une touche beurrée-poivrée : parfait pour une volaille à la crème ou un poisson au beurre blanc.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Ch. Les Bugadelles Les Quatre Vents	Languedoc	2016		8,50 €	Ce sont les moutons qui entretiennent les vignes de cet assemblage original de grenache blanc, roussanne et bourboulenc, récoltés à la machine mais de nuit, est à la fois floral et minéral sur des arômes de fruits blancs et de pêche avec une jolie finale saline rafraîchissante.
Mas Amiel Le Plaisir	Côtes-du-Roussillon	2017		9,50 €	Il porte bien son nom ce concentré de mûre, cerises et cassis, velouté et gourmand, plein de soleil mais qui reste sur la fraîcheur. Un environnement protégé sur ce terroir de schistes des contreforts pyrénéens qui sied bien au grenache complété de syrah.
LOIRE					
Domaine des Coutures La Malicieuse	Saumur-Champigny	2017		6,80 €	L'un des coups de cœur de la jeune sommelière Jennifer Cocarde pour cet aromatique cabernet franc de Vincent Nicolas. Un vin élevé dans les caves troglodytes de la propriété, donnant des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et une structure souple et fruitée.

Tous droits réservés à l'éditeur

PROVENCE					
Château de Berne Rosé émotion	Côtes-de-Provence	2017		6,95 €	L'un des plus grands domaines varois propose ici un rosé de presse cinsault-grenache tout en fraîcheur, aérien et croquant sur des petits fruits rouges et une longue finale saline. Et la bouteille galbée, rayée de blanc, ne manquera pas d'attirer l'attention sur la terrasse.
RHÔNE					
Domaine Montgolfière ❤	Coteaux de l'Ardèche	2016		9,95 €	Benoit Chazallon a posé ses cuves dans le sud de l'Ardèche pour créer un domaine bio d'emblée et y faire des vins en levures indigènes et sans collage. Ce grenache-cinsault-syrah, sur des arômes de menthol, pruneaux et fruits rouges, est en rondeur, à savourer sur tout un repas.
SUD-OUEST					
Domaine La Chanade ❤ La Griffe	Gaillac	2014		4,50 €	Un assemblage de duras, cépage autochtone, complété de syrah, sans collage ni filtrage avec peu de sulfites pour préserver le fruit avant tout, sur des arômes d'épices et de fruits rouges. Un gaillac juteux, idéal pour une première approche du cépage.
PORTUGAL					
Quinta do Pôpa Contos da Terra	Douro	2016		6,50 €	C'est un rêve familial, celui du grand-père surnommé Pôpa, réalisé dans la magnifique vallée du Douro par son fils et son petits-fils. Un assemblage de quatre cépages autochtones sans élevage en fût pour un vin frais et mentholé, sur des arômes de cassis et réglisse.

MONOPRIX — du 12 au 27 septembre

RAPHAËL HERBERT
Acheteur vins



Nous mettons à l'honneur des vignerons visionnaires, précurseurs et engagés, qui ont choisi un vrai parti pris dans leur région d'origine. Nous avons aussi opté pour une belle sélection de vins étrangers, de régions connues ou plus exotiques, et nous avons désormais 20 % de vins en bio ou biodynamie.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Clos Puy Arnaud 2015
LES ORMEAUX (BIO)
Côtes de Bordeaux Castillon - **16,59 €**

COUP DE CŒUR

Thierry Valette, le propriétaire du Clos Puy Arnaud depuis 2000, signe le 2e millésime de son 2e vin : une cuvée en biodynamie, suave et élégante dans une grande année, mais qui peut être dégustée plus rapidement que le Clos. Un merlot majoritaire (75 %) et cabernet franc, élevé en cuves béton et en barriques, sur des arômes de fruits rouges bien mûrs, de cassis, de figue et d'épices sur des tanins enrobés mais présents. L'un des meilleurs rapports qualité-prix de la rive droite.



ALSACE					
Domaine Josmeyer ❤	Alsace Riesling	2016		18,39 €	Le domaine des deux sœurs Céline et Isabelle Meyer bénéficie d'un microclimat avec l'une des plus faibles pluviométries de France. Ce qui donne un riesling – cépage majoritaire à Josmeyer –, frais, à la fois minéral et floral, aérien sur les agrumes et un léger fumé.
BEAUJOLAIS					
Château Thivin Reverdon	Brouilly	2017		10,59 €	Sur la colline de Brouilly depuis six générations, les Geoffray vendangent à la main et se dirigent vers le bio. Derrière une étiquette gothique d'un autre âge, ils cachent un joli gamay souple et moderne, juteux et acidulé, aux arômes de fruits noirs, épices et violette.
Famille Picard Au Pied du mont Chauve	Montagny Premier cru			18,29 €	Le nom du domaine provient de la colline voisine, appelée Mont Rave (qui donne Montrachet). Le vin signé Francine Picard et Fabrice Lesne, issu de l'une des plus vieilles parcelles de chardonnay et profitant de la fraîcheur des marnes, est de belle acidité sur les fruits blancs.
JC Boisset Climat du val	Auxey-Duresses Premier cru	2015		20,99 €	Un vin qui a su garder un bel acidulé sur des arômes de fruits rouges et de réglisse malgré un millésime solaire et une exposition plein sud qui offre une belle maturité aux raisins issus de vieilles vignes d'au moins 30 ans.
BORDEAUX					
Château L'Ascension	Saint-Émilion Grand cru	2015		19,99 €	Héloïse Aubert Sénéchal combine ici 75 % de merlot et 25 % de cabernet franc, sur le plateau calcaire de Saint-Émilion. Son vin offre un nez de prune noire et d'épices, un palais aux tanins étirés, le tout enserré dans un élevage et des notes torréfiées très présentes.
Château Kirwan Les Charmes de Kirwan	Margaux	2015		28,99 €	Le second vin de la propriété, lancé il y a 25 ans, bénéficie des mêmes attentions que son frère aîné mais élaboré avec des vignes plus jeunes pour un assemblage à majorité merlot et cabernet sauvignon complété de cabernet franc et petit verdot.

Tous droits réservés à l'éditeur

LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Mas Lavail Terre d'ardoise		IGP Côtes-Catalanes			6,09 €	La belle expression des vieilles vignes cinquantenaires de carignan sur les schistes de Maury au pied de la forteresse cathare de Quéribus. Le cépage offre une structure élégante et des tanins équilibrés. Une matière généreuse sur des épices et des fruits rouges mûrs et ensoleillés.
Domaine Georges Bertrand Grande Cuvée		Corbières-Boutenac	2016		8,99 €	Georges, père du célèbre Gérard et l'un des pionniers du renouveau des Corbières, avait racheté cette propriété en 1970. Cette Grande Cuvée marie vieilles vignes de carignan et syrah avant un an d'élevage en barriques pour un vin réglissé et mentholé sur des arômes de fruits confiturés et de garrigue.
Jeantet-Laurent Climat rosé		Languedoc	2017		9,49 €	Une cuvée confidentielle pour ce rosé issu de vieilles vignes près de Montpellier, à parts égales grenache et mourvèdre. Un joli vin à la vivacité gourmande et florale, sur un acidulé-fruité persistant signé par un champion de France amateur de dégustation.
LOIRE						
Domaine Luneau-Papin Clos du milieu		Muscadet-Sèvre-et-Maine	2016		9,49 €	On ne s'en lasse pas de ce domaine référence de l'appellation, que l'on retrouve avec plaisir lors des foires aux vins. 2016 est la dernière année de conversion en bio pour ce grand blanc généreux qui peut accompagner tout de suite crustacés et fruits de mer ou vieillir entre 2 et 3 ans.
Domaine Fleuriet La Vigne au Paul		Menetou-Salon	2017		13,99 €	Bernard Fleuriet et ses fils Benoît et Mathieu élaborent un joli sauvignon d'assemblage de plusieurs terroirs et un pinot noir croquant à souhait, souple et fruité sur les cerises et les prunes noires.
PROVENCE						
Château des Bormettes ♡ Hélène		Côtes-de-Provence	2016		8,49 €	Ce partenaire historique de l'enseigne a pris une nouvelle dimension depuis l'arrivée de Yannick Burtes, ancien acheteur en GD. Le magnifique domaine de La Londe, propose un joli rolle aromatique et minéral, de belle rondeur sur des fruits blancs et des agrumes, à la finale tendue.
RHÔNE						
Domaine Sylvain et Philippe Ravier		Savoie Apremont	2017		6,79 €	Pas fréquent de voir sortir en foire aux vins l'apremont et sa jacquère des coteaux du massif de la Chartreuse. Et puisque ce blanc minéral et tendu sur le citron et les agrumes en vaut la peine, n'hésitez pas à vous laisser tenter par le vin des Ravier, père et fils.
Domaine Les Bernardins Les Ailes		Beaumes de Venise	2016		12,49 €	Ici, les vendanges manuelles se font en famille dans cette propriété à forte renommée, sur le versant sud des Dentelles de Montmirail. Un grenache teinté de syrah aux jolis tanins mûrs sur une structure épicée et des fruits noirs croquants ne voit pas le bois.
Colombo & Fille ❤		Saint-Péray	2016		18,89 €	Chez les Colombo, c'est Laure qui vinifie depuis déjà une dizaine d'années les saint-perays, son appellation fétiche. Une appellation encore rare mais qui a le vent en poupe, offrant un assemblage roussanne-marsanne fruité et floral, très parfumé sur les pêches jaunes et les agrumes.
SUD-OUEST						
Lionel Osmin & Cie Mansois		Marcillac	2016		8,09 €	La cuvée porte le nom du cépage autochtone, le mansois, nom local du fer servadou (ou pinenc dans le Gers). Lionel Osmin l'a admirablement apprivoisé ; le cépage a ainsi perdu de sa rusticité pour assouplir ses tanins, mais a gardé ses arômes poivrés et poivronnés sur les fruits noirs.
ESPAGNE						
Clos La Soleya Brut nature		Cava			6,99 €	C'est une méthode traditionnelle comme les crémants et les champagnes mais élaborée à partir de cépages autochtones du Pénédès en Catalogne. Un chapelet de fines bulles, des arômes d'agrumes, de fruits frais, de fleurs blanches et une note briochée pour l'élégance.
ITALIE						
Purato Nero d'avola		Sicilia	2017		7,49 €	Le domaine est en bio et développement durable, jusqu'à la bouteille en verre recyclé et l'encre de ses étiquettes, revendiquant un bilan carbone neutre. Son vin est souple et harmonieux, sur des notes de mûre et myrtille et une touche de cacao.

Intermarché — du 11 au 30 septembre

CHARLES PIERRARD
Responsable marché vins



Nous jouons toujours la carte de la premiumisation avec les crus classés de Bordeaux et de Bourgogne, 2015 et 16 mais aussi quelques millésimes décalés, et nous suivons également un effet Languedoc et Rhône dont les rouges marchent bien en foires aux vins.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Château Haut-Marbuzet 2016
Saint-Estèphe - **39,90 €**

COUP DE CŒUR

C'est un incontournable de l'enseigne qui a multiplié ces dernières années les achats de grands bordeaux en primeurs. Haut-Marbuzet est à majorité merlot complété de cabernet sauvignon et de quelques pourcents de cabernet franc et petit verdot. Élevé en barriques de chêne neuves, ce vin puissant et tannique est davantage sur l'équilibre en 2016, marqué par des arômes de fruits noirs, des notes empyreumatiques et un boisé fin. Mieux vaut quand-même l'oublier en cave pendant 5-20 ans ou le carafer plusieurs heures.



BEAUJOLAIS						
Domaine des Souchons		Morgon	2017		6,25 €	Son morgon Grand Cras, sur l'un des plus beaux terroirs de l'appellation et également dans la sélection de l'enseigne, est concentré, racé et élégant. Mais le morgon classique retient particulièrement l'attention pour la jolie matière de son gamay tout en gourmandise et à très petit prix. Un domaine phare de ce cru du Beaujolais.
BORDEAUX						
Château Beaumont Les Pierrières		Blaye Côtes-de-Bordeaux	2016		3,99 €	Le laboratoire de Michel Rolland suit ce domaine à large majorité merlot et lui a fait prendre un tournant décisif en matière de conduite raisonnée, vendanges en vert, sélection parcellaire et baisse de rendements. Un blaye à prix imbattable tout en rondeur, sur des arômes de fruits noirs agréablement toastés.
Château de la Pierre Levée Révélations d'Hubert de Boüard		Castillon Côtes-de-Bordeaux	2015		4,99 €	Un grand œnologue pour faire monter en qualité un vin d'une petite appellation tout en restant à petit prix. Une belle prouesse qui se traduit par un vin ample et déjà agréable, sur des fruits noirs, des notes toastées et des tanins veloutés.
Château L'Argenteyre		Médoc	2016		8,95 €	Un cru bourgeois à l'excellent rapport qualité-prix issu d'une majorité de cabernet sauvignon complété de merlot, petit verdot et même carménère. Une belle concentration sur des arômes de fruits noirs et de cèdre, des tanins prometteurs mais à patiner et ce sera un joli vin à boire dans 3-4 ans.
Château de Francs Les Cerisiers		Francs Côtes-de-Bordeaux	2015		8,99 €	Une cuvée issue d'une parcelle de 5 ha à 90 % merlot dans la plus petite appellation du Bordelais, à peine 500 ha sur 3 villages. Un vin gourmand et élégant, produit par un domaine historique, place forte témoin de la fin de la Guerre de cent ans et plantée depuis le XVIIe siècle.
Château de Chantegrive		Graves	2015		11,99 €	Moitié merlot, moitié cabernet, le 2015 est un vin déjà charmeur mais aussi de garde avec des tanins fins mais encore à fondre. Un concentré de cassis et fruits rouges pour l'un des meilleurs millésimes du château qui peut accompagner viandes rouges et gibier.
Château Lamothe-Bergeron		Haut-Médoc	2016		12,50 €	Une des références du Haut-Médoc et l'un des principaux crus bourgeois qui doit une partie de son nom à l'agronome Jacques de Bergeron, inventeur d'une méthode de greffe de la vigne. Un vin équilibré, de belle densité, sur des fruits rouges et noirs croquants et une pointe mentholée.
Château Fonréaud		Listrac-Médoc	2016		12,50 €	Le roi d'Angleterre Henri II Plantagenet se serait désaltéré dans la fontaine du château d'où le nom de Fonréaud (fontaine royale). Au-delà de la légende du domaine, il s'agit bien d'un grand vin puissant et racé, à majorité cabernet sauvignon et aux tanins veloutés dans un magnifique millésime.
Château de La Dauphine		Fronsac	2016		15,50 €	Une production de la rive droite, en bio depuis 2015 et suivant les principes de biodynamie, sur un millésime éclatant. Les Halley avaient beaucoup investi à la vigne et au chai avant de revendre le domaine il y a 3 ans à la famille Labrune. La Dauphine, avec les conseils de Michel Rolland, fait un vin à 90 % merlot concentré et élégant sur des tanins de velours.

Tous droits réservés à l'éditeur

Château La Garde		Pessac-Léognan	2016		17,50 €	La diversité du terroir convient parfaitement au merlot majoritaire, vendangé à la main et à la parcelle avant un an d'élevage en barriques pour moitié neuves. Ce voisin méconnu de Latour-Martillac a une structure idéale pour la garde, à oublier au moins 4-5 ans en cave.
Château de Malle		Sauternes	2014		29,95 €	Des tries successives, plusieurs passages et un élevage en barriques de 20-24 mois font de ce fin sauternes, à majorité sémillon complété de sauvignon et d'une pointe de muscadelle, un véritable nectar concentré sur des arômes de fruits jaunes et exotiques et des zestes d'oranges confites.
Château Balestard La Tonnelle		Saint-Émilion Grand cru	2016		29,99 €	Un grand vin de garde dense et fin, sur un beau volume et presque salin produit par la famille Capemourlin, propriétaire des lieux depuis la moitié du XVIIe, aux portes de Saint-Émilion. Balestard La Tonnelle est le fleuron des vignobles familiaux avec une viticulture raisonnée et des élevages soignés, à moitié en barriques neuves.
Château Marquis de Terme		Margaux	2016		39,90 €	Une robe pourpre signe la jeunesse de cette cuvée qui s'avère d'une belle rondeur en bouche. Mais avant, on y respire les fruits rouges écrasés, puis le zan. Un palais velouté, soyeux, une belle persistance, bien dans la typicité et l'élégance du cru, avec de la finesse. Un incontournable, à la garde certaine.
BOURGOGNE						
Les Frères Muzard Vieilles Vignes		Santenay	2016		15,90 €	C'est le cœur de la propriété de Lucien Muzard, à partir de ses premières vignes reprises désormais par ses deux fils qui suivent les principes de biodynamie depuis longtemps et ont arrêté tout traitement chimique depuis plus de 20 ans. Un rouge gourmand et fruité, très élégant, dans une appellation de la Côte de Beaune encore accessible.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Domaine Coste-Lise ❤		Corbières	2016		6,49 €	Un vin plébiscité lors de la précédente foire aux vins et qui revient tout pulpeux et charmeur sur des notes de garrigue, de tabac blond, de fruits cuits et de kirsch sur des tanins élégants. Un syrah-grenache-carignan illustrant joliment l'appellation pour ce domaine en démarche bio depuis une quarantaine d'années.
Château Laville Bertrou Cuvée Amiral		Minervois-La Livinière	2016		8,99 €	Gérard Bertrand a acquis il y a 20 ans ce domaine à fort potentiel entre Narbonne et Carcassone, aujourd'hui en agriculture raisonnée labellisée Terra Vitis. Sur des terres arides, là où peine la vigne, est produit un joli vin aux arômes de fruits noirs, réglisse, épices et tabac blond, sur un léger boisé.
Mas Fournel		Pic Saint-Loup	2016		9,99 €	On doit ce vin en exclusivité à un « jeune vigneron » septuagénaire comme il se définit lui-même, car ayant commencé sa nouvelle vie de vigneron à la cinquantaine. Il élabore un vin très aromatique sur des fruits noirs bien mûrs, des épices et des tanins soyeux.
LOIRE						
Domaine Roblin Les Fossiles		Sancerre	2017		13,75 €	Le nom des Fossiles symbolise bien le sol jurassique dans lequel on les retrouve à foison sur le vignoble des frères Roblin, très morcelé sur coteaux escarpés. Un sauvignon typique, d'une belle acidité sur des notes de fougères et d'acacia, et une pointe fumée sur de beaux amers.
Domaine Trouillet		Pouilly-Fuissé	2017		14,90 €	Ce domaine, au cœur du grand site naturel de Solutré, est un habitué de la foire aux vins et on ne s'en plaint pas lorsqu'on goûte ce chardonnay minéral et fumé, très élégant sur des arômes de fruits blancs et exotiques et des notes d'agrumes. Et à prix très raisonnable.
PROVENCE						
L'Escarelle L'Instant		Coteaux Varois en Provence	2017		4,99 €	L'un des vieux vignobles varois mais aussi l'un des plus grands domaines viticoles du Var dans un écrin de verdure avec des parcelles en restanques jusqu'à 500 m d'altitude entre les collines de l'Escarelle et la montagne de la Loube. Un vin floral et harmonieux sur des notes d'agrumes pour prolonger l'été.
RHÔNE						
Domaine Saint Alimant		Rasteau	2017		6,49 €	Les vieilles vignes de 25-50 ans de grenache et syrah donnent un vin typique de ce cru de la vallée du Rhône Sud sur des arômes de fruits noirs, de garrigue, de sous-bois et d'épices sur une note d'eucalyptus et un léger boisé. Idéal pour les charcuteries de tout poil.
Dom. Font de Michelle ❤		Châteauneuf-du-Pape	2016		22,99 €	Un vin basé sur le grenache (plus de 70 % de l'encépagement du domaine) complété de syrah et mourvèdre, vinifié et élevé en foudres sur un bouquet de fruits (cassis, griottes, framboises, mûres) et d'épices. Peut déjà être apprécié malgré la jeunesse de ce grand millésime.
SAVOIE						
Domaine Fabien Trosset		Arbin Mondeuse	2017		10,35 €	C'est LE spécialiste de la mondeuse, qui couvre 13 ha sur les 16 du domaine. Un vin sur des arômes de fruits noirs et violette et des notes fumées et poivrées, qui n'a rien à envier aux grandes syrahs rhodaniennes dont il est le cousin. Avec charcuteries et gibier à poils ou à plumes.
SUD-OUEST						
Châteu Joliet ♡ Tradition		Fronton	2015		4,50 €	Pour s'offrir à moindres frais l'occasion de déguster un vin à majorité négrette (cépage emblématique de l'appellation), qui se développe sur un bouquet de violettes et de réglisse, légèrement épicé sur des tanins croquants. Les Soriano ont pris en 2010 la relève des Daubert, créateurs du domaine, et ne défendent pas moins ardemment ce cépage local.
Château Viella Tradition		Madiran	2016		5,50 €	Un tannat-cabernet franc aromatique et concentré mais un madian civilisé sur des fruits noirs et des épices que l'on doit à Alain Bortolussi, 3e génération qui a redonné du lustre au vin et au château du XVIIIe entièrement rénové avec un chai à barriques dans ses caves voûtées.
CHILI						
Clos de Luz Massal 945		Colchaga Valley	2016		14,50 €	Une belle illustration de ce cépage typiquement chilien, même s'il est d'origine bordelaise. Un cépage plutôt d'assemblage mais intéressant ici en quasi-monocépage, avec quelques grappes de syrah sur des fruits frais, des notes de cacao et des tanins fondus sur une belle longueur.

Tous droits réservés à l'éditeur

LIDL

A partir du 5 septembre

ALSACE					
Weiber Grand cru Wineck-Schlossberg	Alsace Grand cru	2016		8,79 €	En dépit de son nom compliqué, ce vin est d'approche aisée, très aromatique (floral, anisé) et fera des merveilles sur des sushis ou sashimis.
BORDEAUX					
Terres Nouvelles	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2016		3,29 €	D'un abord très facile, ce bordeaux bio est doté d'une bouche très fluide, ronde. Misant clairement sur le fruit, il est très flatteur.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Les Crus Faugères Esprit Nature	Faugères	2017		4,49 €	Il ne pourra pas renier ses origines avec son assemblage carignan, grenache, syrah et mourvèdre. Beaucoup de dynamisme en bouche !
Lorgeril Les Pierres	Cabardès	2016		5,79 €	Aussi joyeux qu'une fête de village, ce cabardès a convié de beaux fruits noirs bien mûrs (cassis) et beaucoup d'épices. Ça chante en bouche !
Bastide Miraflors	Pays d'Oc	2017		6,49 €	Sa robe pâle dévoile un nez bien marqué par le muscat (raisin frais). Une bouche bien ronde où le viognier apporte de la complexité.
Vignerons de la Méditerranée Évasion Catalane	Collioure	2016		7,49 €	Le soleil de Collioure a été généreux, faisant bien mûrir les raisins. Ils regorgent de fruits noirs et d'épices, ceux-ci marquant la finale.
Bastide Sobirana Lieu-dit La Colomine	Côtes-du-Roussillon	2016		7,99 €	Sa chair dense mais veloutée roule sur la langue, évoquant les galets roulés de son terroir. Milieu de bouche précis et belle allonge en finale.
RHÔNE					
Les Vignerons de Rasteau et de Tain-l'Hermitage Terroir des Dentelles	Vacqueyras	2016		6,99 €	Beaucoup de corps pour ce vin puissant. Sa mâche nécessitera de l'associer avec un plat ayant du répondant comme une épaule d'agneau au thym.
SUD-OUEST					
Domaine Cauhapé As de cœur	Jurançon	2016		10,49 €	Une friandise à déguster lentement. Petit manseng et gros manseng (50/50) offrent des notes d'agrumes, d'ananas rôti. Sucrosité fine, belle acidité.

LAVINIA

du 17 septembre au 15 octobre

Virginie Morvan
Directrice de la sélection et des achats



Nous maintenons la tendance Bordeaux-Bourgogne-Champagne mais avec une montée en puissance du Rhône plus accessible, une diversification en Loire et une sélection de vins italiens avec une offre de plus en plus en bio et biodynamie. La sélection extraite de notre offre permanente est proposée entre 15 à 25 % de réduction.

Le coup de cœur de la rédaction

Mee Godard 2016
Côte de Py
Morgon - **19,90 €**

COUP DE CŒUR

Mee Godard, pétillante œnologue lyonnaise d'origine coréenne, fait son propre vin depuis peu, à partir de 5 ha de Morgon notamment une parcelle en Côte de Py, un joli terroir qui produit parmi les plus grands vins de ce cru du Beaujolais. L'ambition rejoint la précision sur des vendanges manuelles, triées, des macérations longues, des élevages sous-bois puis en cuves, une démarche prudente vers le bio... D'où ce gamay élégant particulièrement réussi, frais et fruité, acidulé et harmonieux sur des arômes de fruits noirs (cerises, cassis, mûres), quelques épices et des tanins soyeux. À se faire pâmer un Bourguignon !



Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX					
Clos 19 bis	Graves	2016		12,50 €	Cet ancien globe-trotteur a posé ses valises en Bordelais pour monter une micro-exploitation vinicole (2 ha) avec un chai dans l'ancienne salle de bal de Pujols. Il a appris le vin sur le tas, mais surtout avec l'aide de son ami d'enfance Patrice Lascarret, de Causses Marines, et ça donne de jolis vins sur le fruit et le plaisir.
BOURGOGNE					
Domaine Philippe Garrey Fusion IV	Mercurey Premier cru	2016		29,50 €	Philippe Garrey a repris le domaine familial il y a une douzaine d'années en bio d'abord et, après une rencontre avec l'un des papes de la biodynamie, Jacques Mell, en certification Demeter avec le respect du fruit comme principe, joliment illustré par ce vin.
CORSE					
Clos Marfisi Rosé d'une nuit	Patrimonio	2017		14,50 €	Chez les Marfisi, domaine emblématique de Patrimonio, c'est d'abord Julie qui a succédé à son père en cave avant d'être rejointe par son frère Mathieu. Elle y élabore un rosé 100 % niellucciu à son image, élégant et rafraîchissant. Un vin léger et floral sur des petits fruits rouges croquants et légèrement épicés.
LOIRE					
Domaine La Folie Lucé Encore	Saumur-Champigny	2015		13,00 €	Le domaine La Folie Lucé a été travaillé en bio dès la création, vendangé à la main et vinifié en levures indigènes. Un cabernet franc velouté, particulièrement aromatique sur des fruits rouges et noirs très mûrs, des notes de cassis intenses et une belle fraîcheur minérale.
Domaine de Bellevue Gaïa	Muscadet	2016		20,50 €	Ce passionné a désormais son domaine d'une dizaine d'hectares sans chimie ni pesticides. Sa cuvée Gaïa (déesse de la Terre dans la mythologie grecque) est élevée 14 mois en œuf béton pour un vin précis et élégant sur les fruits blancs et les agrumes, avec de beaux amers en finale.
RHÔNE					
Domaine de l'Iserand Les Cabbots de Coppi	Saint-Joseph	2016		23,50 €	Voilà un saint-jo aimable, gourmand et harmonieux sur fruits noirs et épices, qu'élabore Jean-François Malsert, un ancien propriétaire de bar à vins revenu s'occuper de syrah façon nature dans un tout petit domaine planté par son grand-père.
SAVOIE					
Domaine Cellier des Cray Cuvée des Gueux	Chignin	2017		15,30 €	La jacquère n'est pas le cépage le plus représenté en foire aux vins. Adrien Berlioz, vigneron depuis une dizaine d'années, sait l'apprivoiser tout en la laissant s'exprimer tout en fraîcheur. Un blanc de soif, floral et minéral, tendu sur des notes d'agrumes et de fruits blancs.
SUD-OUEST					
Mas del Perié Caballe	Cahors	2017		12,50 €	Le Cadurcien s'est passionné pour le malbec qu'il décline en biodynamie avec virtuosité, à la bourguignonne pour le travail parcellaire, les élevages sur lies et la bouteille. L'un des premiers à avoir joué sur du velours avec des fruits bien mûrs et non sur la puissance.
ITALIE					
Occhipinti SP68	Sicile	2017		16,00 €	Arianna Occhipinti privilégie les cépages rouges indigènes en sélection massale sur une vingtaine d'hectares dans le sud de l'île avec peu d'intervention et de soufre en cave. Un vin juteux et velouté sur des notes de fruits rouges et des notes de garrigue et d'eucalyptus.
I Mandorli Alla Sughera	Toscane	2013		34,00 €	Un 100 % sangiovese (en IGP car en monocépage) produit au cœur de la Toscane par un fervent biodynamiste au milieu des chênes, des amandiers et des oliviers. Massimo Pasquetti nous offre un vin particulièrement séduisant, élevé en fûts mais qui reste croquant et acidulé.

NICOLAS

Du 12 septembre au 16 octobre

ALSACE					
Kuehn	Alsace Grand cru Brand	2014		11,80 €	La maison est un partenaire de longue date. Elle propose ici un grand cru de Turckheim illustrant un terroir particulièrement chaud (« brand » signifie « le feu » en allemand) qui sied bien dans cette année fraîche au riesling, principal cépage du cru. Des arômes d'écorces de citron, de pêche de vigne, de fleurs blanches sur une trame minérale et une note de silex.
BORDEAUX					
Château Puisseguin La Rigodrie Cuvée Gabriel	Puisseguin-Saint-Émilion	2015		9,20 €	Le premier millésime bio dans une appellation satellite à large majorité merlot comme ce vin, juteux et acidulé, moins corsé et tannique que les autres productions de l'AOC. Un domaine familial depuis cinq générations et appartenant désormais à un collectif de vignerons.
Tour Prignac Grande Réserve	Médoc	2012		14,80 €	Les 19 domaines Castel sont désormais en Terras Vitis, le seul référentiel environnemental pour la viticulture. Tour Prignac, labellisé depuis 2012, est l'un des plus grands domaines du Médoc. Un bordeaux classique à majorité cabernet sauvignon, dominé par la réglisse et les fruits noirs, sur des tanins enrobés et une touche grillée.

Tous droits réservés à l'éditeur

BOURGOGNE					
Louis Latour		Marsannay	2015	17,10 €	Un partenaire bourguignon incontournable dans une appellation discrète à l'entrée septentrionale du vignoble de Côte-de-Nuits, encore à bon rapport qualité-prix et seulement à 15 % de blancs. Un chardonnay typique du marsannay, sur la tension, minéral et sur des notes d'agrumes et de fruits jaunes et une légère note de grillé-vanillé.
CORSE					
Domaine Napoléon Brizi ♥ Cuvée Iniziale		Patrimonio	2017	11,95 €	Ce domaine familial au cœur de Patrimonio a été confié par la famille Brizi à Alain Mazoyer, l'ancien directeur et œnologue des Vignerons Corsicans, qui vinifie chez Orenga de Gaffory. Une association de talents pour ce joli vermentinu floral et minéral qui développe sur le calcaire une trame saline, des arômes d'agrumes et des notes de fenouil et de maquis.
LOIRE					
Château d'Epiré ♥		Savennières	2016	11,40 €	Un grand blanc accessible dans cette petite appellation ligérienne aux portes d'Angers. Un chenin frais, minéral et aromatique sur les fruits jaunes et blancs, de bel équilibre sans doute grâce à un vignoble sur les coteaux ensoleillés de bords de Loire, où la famille Bizard a ses vignes depuis le XVIIe siècle.
RHÔNE					
Notre Dame Sainte-Victoire Suze la rousse		Côtes-du-Rhône-Villages	2016	8,00 €	Ce vin velouté et chaleureux est dans la nouvelle appellation Côtes-du-Rhône-Villages Suze-la-Rousse, l'une des plus petites appellations du secteur. Un grenache-syrah franc, aux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs et concentrés sur une note torréfiée que l'on doit à Pierre Vidal, grand vinificateur de Châteauneuf-du-Pape.
SUD-OUEST					
Domaine de Ladrecht		Marcillac	2016	7,60 €	Pour découvrir ce cépage autochtone, le fer servadou, appelé mansois sous les cieux aveyronnais. Un joli vin aromatique et corsé sur des notes typiques de poivron et cassis, épicé et poivré et sur des tanins bien présents, à carafer ou à faire vieillir.

Les catégories de vin

Nos découvertes
Nos incontournables
Les bios
Les crus classés
♥ Coup de cœur de la rédaction

Tous droits réservés à l'éditeur

"Le Repaire de Bacchus"
INNOVATEUR DEPUIS 1983

Du 6 septembre au 4 octobre

PAOLO BOUCA NOVA
Directeur des achats



Nous avons moins misé cette année sur les vins du monde même s'il en reste une quinzaine, et recentré l'offre sur les vins français avec notamment des étiquettes qui rassurent avec de grands noms et quelques vins nature. Ce sont des références issues de notre offre permanente et proposées avec une remise de 10 à 25 %.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Dom. de la Rectorie 2016
COUP DE CŒUR

ARGILE
Collioure - **25,50 €**

Les frères Parcé, pionniers de ce collioure blanc, sont adeptes de cet assemblage de grenache gris majoritaire et grenache blanc à partir de raisins récoltés tôt pour la fraîcheur, pressés directement puis fermentés et élevés en barriques jusqu'au printemps. La cuvée Argile (du nom de la parcelle… sur schistes) donne un blanc d'une grande finesse, aromatique et minéral, légèrement fumé sur des fruits blancs et une pointe anisée.



BEAUJOLAIS					
Domaine des Nugues ♡ Sans Soufre	Beaujolais	2017		6,95 €	Un vin croquant-gourmand sans soufre ajouté mais droit et franc sur des fruits rouges et des épices. On doit ce gamay à l'un des producteurs fers de lance du nord du Beaujolais, un domaine familial en agriculture raisonnée, vendanges manuelles et vinification en grappes entières.
BOURGOGNE					
Domaine Belleville La Fosse	Rully Premier Cru	2001		19,90 €	Un vin encore très frais sur des arômes de fruits blancs, beurrés et citronnés sur un léger boisé et une finale saline. Un millésime d'avant les nouveaux propriétaires américains qui ont racheté le domaine l'an dernier (et qui possèdent également le champagne Leclerc-Briant).
Domaine Vincent Dauvissat	Chablis Premier cru La Forest	2016		58,50 €	L'un des meilleurs producteurs chablisiens… et ça se paye. Un vignoble en lutte très raisonnée, en principes bio et biodynamie, un grand terroir et cela donne un vin rare, floral et aérien, d'une belle élégance, avec un peu de bois et quasiment pas de soufre. Déjà un régal, mais avec un beau potentiel de garde.
CHAMPAGNE					
Delamotte Brut	Champagne			27,80 €	Une pépite à majorité chardonnay de la Côte des Blancs dont Delamotte est le spécialiste. Un modèle d'équilibre sur des bulles délicates et un dosage allégé à 7g. À la fois frais et puissant sur la rondeur et des arômes de fruits blancs et de brioche.
CORSE					
Domaine Terra Vecchia ♥ Vermentinu	IGP Île-de-Beauté	2017		7,60 €	Un petit prix pour un avant-goût de vacances issu de l'un des plus vastes domaines de l'île, côté oriental. Des arômes d'agrumes (citron, cédrat, clémentine) et des fruits blancs pour un vin élégant qui fera merveille à l'apéritif ou avec sardinades et grillades de poissons sur la plage.
JURA					
Domaine Stéphane Tissot Singulier	Arbois	2016		23,90 €	Un seul cépage typiquement jurassien, le trousseau, issu de cinq lieux-dits (d'où le nom de la cuvée), vendangé à la main et élevé en gros contenants. Et voilà une appellation trop rare en foire aux vins et un producteur dont la réputation n'est plus à faire. Des fruits rouges très mûrs, des épices, une note légèrement animale et des tanins fins.
RHÔNE					
Stéphane Ogier ♡ Syrah d'Ogier	IGP Collines rhodaniennes	2016		9,50 €	Enfin un rhône-nord accessible, à partir de jeunes syrahs et dans une appellation montante. La 7e génération des Ogier nous offre un rapport qualité-prix-plaisir étonnant sur arômes de fruits rouges, fleurs et épices douces, des tanins souples et croquants sur une légère note de cuir.
Domaine Georges Vernay Les Chaillées de l'enfer	Condrieu	2016		76,00 €	Nous sommes chez le pape du viognier, celui qui a fait renaître l'appellation Condrieu. Sur 2 ha en terrasses très pentues (d'où le nom de la parcelle) plantées de vignes quasi cinquantenaires, sa fille y produit toujours un vin rare, opulent et corsé, tout en restant minéral sur des arômes de fruits blancs et jaunes, et une note fumée et briochée.
ESPAGNE					
Bodega San Gregorio ♡ La Muela	Calatayud	2017		6,30 €	Un 100 % macabeu issu des parcelles les plus élevées du domaine, à 600-1000 m d'altitude sur les pentes des Armantes. Frais et floral sur des notes de fruits blancs, de citron et poivre blanc sur une finale joliment tendue. Ce serait dommage de se priver de la découverte à ce prix-là.
Anima Negra Muac	Mallorca	2016		12,60 €	Un vrai bouquet de fleurs et de fruits rouges, des épices douces, une légère note fumée et des tanins soyeux et gourmands pour cette curiosité débarquée de Majorque. Des cépages locaux (callet, manot negre) et du cabernet sauvignon qui donnent un rouge d'été plaisant à boire légèrement frais sur la terrasse.
ITALIE					
Fattoria La Striscia Bernardino	Chianti	2016		9,80 €	Le domaine appartient à la famille Occhini depuis trois siècles, mais le vignoble a été replanté en grande partie au début du XXIe siècle avec une majorité de sangiovese, comme ce vin complété de canaiolo, colorino et merlot sur des fruits rouges savoureux, des épices douces et des tanins souples.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cdiscount

N'ÉCONOMISEZ PAS VOTRE PLAISIR.

A partir du 6 septembre

LAURENT LACLUQUE
Directeur de catégories
vins et spiritueux



Nous avons opté pour trois thématiques, des petites cuvées qui ont tout d'une grande avec des producteurs atypiques mais accessibles, une sélection d'une soixantaine de côtes-de-bourg en partenariat avec l'appellation et des vins sans frontière de toutes origines.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Jeff Carrel 2016
MORILLON BLANC
IGP Pays d'Aude - **8,49 € (par 6)**

COUP DE CŒUR



Cette cuvée porte le nom originel du chardonnay (dont il est composé à 100 %). Un vin minéral et intense à partir de raisins botrytisés vinifiés en sec, issu d'une sélection parcellaire entre Limoux et Carcassonne. Le jus est délicat et fumé sur des arômes de fruits blancs et fruits exotiques, à essayer sur un foie gras mi-cuit ou une tarte fine aux pommes.

BORDEAUX						
Château La Cottière		Côtes-de-Bourg	2017		4,99 € (par 6)	L'enseigne collabore avec les Côtes-de-Bourg et offre ainsi une jolie sélection dans l'appellation girondine comme ce 100 % merlot en partie élevé en barriques, qui se développe sur des arômes de fruits rouges, garrigue et violette et quelques notes torréfiées.
Château Clinet Pur Cab by Clinet		Bordeaux	2015		9,99 €	Une déclinaison de cabernets franc et sauvignon, dans une bouteille noire très moderne, tout comme le nom de la cuvée. Une belle souplesse sur réglisse et épices, fruits rouges et noirs et tanins enrobés.
Pierre Henry Cosyns Le Futé		Côtes-de-Bourg	2015		15,99 €	Le blanc est rare dans cette appellation (1 %). Les Chety l'ont bien réussi avec cet assemblage de sauvignon blanc et gris, sémillon et muscadelle, tendre et gras, très floral sur des notes fruitées de mangue et d'agrumes. Idéal sous la tonnelle.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Domaine Tour Boisée ♥ Malbec-Alicante Bel Serrat		IGP Coteaux de Peyriac	2017		5,99 € (par 6)	Il reste encore des alicantes de 70 ans dans le domaine familial des Poudou dans le Minervois. Ce cépage, quasiment disparu, a été associé au malbec, tous deux à pleine maturité, pour faire un vin gourmand et juteux sur des épices et des arômes de fruits noirs (cerise, mûre, cassis).
Benjamin Darnault ♡ La Repasse de Montagne		Vin de France	2015		8,99 € (par 6)	« Benji » est un winemaker pionnier de la biodynamie. Il s'est amusé à pratiquer la méthode vénitienne d'enrichissement du vin en le repassant sur le marc pressé, d'où un grenache-syrah-carignan étonnant, profond et poivré, sur des fruits rouges très mûrs et veloutés.
LOIRE						
Château Marie du Fou Cuvée Jérémie Mourat		Fiefs Vendéens-Mareuil	2017		7,90 €	Depuis dix ans, Jérémie Mourat s'essaye au chenin, au pinot noir ou à la négrette en Val de Loire, Afrique du Sud ou Vin de France. Il tente aussi des assemblages inédits, ici un chenin majoritaire associé au chardonnay, ample et frais sur des fleurs blanches et des fruits blancs.
Domaine George		Petit-Chablis	2016		8,99 €	Ce petit-chablis a tout d'un grand vin mais à petit prix dans ce domaine qui préfère les vinifications en cuves pour préserver la finesse et la fraîcheur de ses vins. C'est bien le cas de ce vin de belle minéralité, sur des arômes de silex et de citron, droit et précis.
RHÔNE						
Domaine Jean-Michel Gerin La Champine syrah		Vin de France	2016		9,99 €	Les deux fils de la maison s'amusent en attendant que les jeunes syrahs grandissent et deviennent côte-rôtie. D'abord en cuve en Collines rhodaniennes, elle sont en partie en barriques et en Vin de France pour le 2016 dense et intense sur des notes de violette et de cuir.
Domaine du Clos de Sixte Alain Jaume		Lirac	2015		10,99 €	Lirac, juste en face de Châteauneuf-du-Pape, souffre encore d'un déficit de notoriété et c'est bien dommage... sauf pour les prix qui restent très abordables pour ce chaleureux grenache-syrah-mourvèdre aux arômes de réglisse et de fruits noirs sur des tanins enrobés.
Stéphane Ogier Viognier de Rosine		IGP Collines rhodaniennes	2016		16,99 €	La syrah et le viognier de Rosine, sur des parcelles historiques hors AOC, ont aussi fait la réputation du domaine mais à prix plus abordable que leurs grands frère et sœur. Ce viognier en a gardé la délicatesse et l'élégance sur des arômes floraux de roses fanée et pêche de vigne.
Les Vignerons Parisiens Le Petit Parisien		Vin de France	2016		7,99 € (par 6)	Les Vignerons Parisiens font venir leurs raisins bios vendangés à la main du Rhône Sud jusque dans leur chai... rue Turbigo, au cœur de Paris. Un premier vin d'assemblage, cinsault-merlot-syrah, frais et gouleyant, à boire au comptoir ou en terrasse avec des copains.
AUSTRALIE						
Domaine d'Arenberg ♡ The stump jump		McLaren Vale	2016		8,99 €	Cet assemblage du nouveau monde de la famille Osborn, riesling, sauvignon et marsanne, ne manque pas de relief sur une trame minérale et fumée, très élégante sur une vivacité citronnée et une bouche fraîche et complexe. Du grand art !
ESPAGNE						
Palacios Remondo La Vendimia		Rioja	2016		10,99 €	Un savoir-faire mêlant tradition viticole espagnole et écoles viti-œno françaises, des raisins de grenache et tempranillo vendangés à la main, particulièrement soignés et triés et voilà un grand vin solaire mais de belle buvabilité, grâce à un joli fruité croquant et légèrement épicé.
HONGRIE						
Ladiva		Tokaj	2016		5,99 €	On ne connaît souvent du Tokaj que ses grands liquoreux. Pourtant, ce furmint, cépage local issu de sol volcanique et vinifié ici en sec, donne un vin élégant et complexe sur des fruits secs et des fruits blancs, des agrumes et des zestes de citrons confits avec de beaux amers en finale.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA GRANDE CAVE
LE GRAND ÉVENTAIL DE BORDEAUX

Du 3 au 30 septembre

OLIVIER FAURE
Responsable e-commerce



Nous organisons la plus grande foire aux vins de Bordeaux : 200 vins répartis sous 5 thématiques ! Une offre attractive avec 70 % des références à moins de 20 € et jusqu'à 100 % de remise sur la 2e caisse. Notre service de conciergerie propose des sélections sur-mesure, selon les goûts et les budgets.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Château Pédesclaux 2014
COUP DE CŒUR

Pauillac - **39 €**

En primeurs, nous l'avions noté 17/20 ! Archétype du grand pauillac, au corps puissant, à la texture tannique serrée mais très soyeuse, à la finale fraîche. Il mérite bien sa place dans la catégorie des vins de prestige de La Grande Cave et si on s'octroie la seconde caisse, son prix passe sous les 30 euros la bouteille, un petit miracle !



BORDEAUX

Château Fonréaud	Listrac-Médoc	2015		15,50 €	Pour avoir participé il y a peu à une verticale, nous avons la preuve du très beau potentiel de garde de ce château qui prend grand soin de ses cuvées. Sur ce millésime, noté 15/20 en primeurs, nous avons aimé les arômes suaves de fruits rouges, la densité sans lourdeur et la trame tannique bien campée. Une référence sur son appellation.
Chateau Fourcas Hosten ♥	Listrac-Médoc	2015		19,00 €	S'il est un château qui a ses inconditionnels, c'est bien Fourcas Hosten. Il ne faut pas manquer ce millésime-là, dont nous avions tout de suite repéré la réussite dès sa présentation en primeurs. L'évolution confirme sa classe et son équilibre.
Château Beau-Site	Saint-Estèphe	2013		23,00 €	Un saint-estèphe de belle facture pour ce millésime 2013. Ses 74 % de cabernet sauvignon lui confèrent ossature et volume, c'est un vin intense, assez profond.
Château de Sales	Pomerol	2012		27,00 €	Plus vaste propriété de Pomerol, le château de Sales est connu pour ses vins accessibles, plutôt sur un style fin et floral. Ce 2012 le confirme, le merlot est ici gourmand, fluide, suave, sur des fruits rouges croquants et une finale fraîche. Du plaisir.
Château Gloria	Saint-Julien	2012		31,00 €	Séduction garantie depuis la robe bien profonde, puis le bouquet cassis et havane portés par des tanins très souples, soyeux à l'envie. Encore une fois au rayon mérité des vins de prestige, cette valeur sûre du Médoc constitue une base solide pour une cave qui se respecte !
Clos de l'Oratoire	Saint-Émilion Grand cru	2014		34,00 €	Dans la galaxie des vignobles Stephan von Neipperg, Clos de l'Oratoire est moins prestigieux que Canon La Gaffelière et La Mondotte, mais reste un cru classé de haut niveau. Ce 2014 est une réussite, sur la finesse, l'élégance, avec un fruit plein et concentré, des tanins soyeux. Grande classe.
Château Fleur Cardinale ♥	Saint-Émilion Grand cru	2013		34,70 €	Sur un millésime difficile comme 2013, Fleur Cardinale tire son épingle du jeu. Ce grand cru classé, qui se distingue souvent par ses vins sensuels, conserve son habituelle opulence, sa richesse de fruit noir, mais avec un côté plus tonique, frais, immédiatement buvable propre au millésime.

vinatis
Vins & Champagnes

Du 31 août au 9 octobre

YANNICK CONTAT
Chargé d'acquisition web



Plaisir, accessible et fédératrice : voici les trois mots qui résument notre Foire aux vins, faite par et pour nos clients Vinacteurs qui ont eu leur mot à dire dans cette sélection 2018.

Domaine Gayda
CHEMIN DE MOSCOU (BIO)
COUP DE CŒUR

IGP Pays d'Oc - **18,90 €**

Le domaine s'est fait connaître avec cette cuvée assemblant de vieilles vignes de syrah de la Livinière avec leur pendant sur granit de Latour de France, plus de beaux grenaches de Tautavel en Roussillon et quelques arpents de vénérables cinsaults du Minervois. Riche et frais, ce vin illustre la créativité et l'ambition languedocienne, il ne faut absolument pas s'en détourner. Couverte de médailles dans différents concours, cette cuvée fait aussi clin d'œil à la Coupe du Monde !



Tous droits réservés à l'éditeur

BEAUJOLAIS					
Domaine Khunel Vieilles vignes	Moulin-à-Vent	2016		11,60 €	Un moulin-à-vent qui propose de généreuses notes florales et fruitées, avec une dominante sur le cassis. Des tannins soyeux et une belle finale lui assurent beaucoup d'harmonie. Anita Kuhnel a longtemps travaillé avec son mari André à Villié-Morgon.
Louis Latour Pierres Dorées	Coteaux Bourguignons	2016		12,99 €	La Maison Louis Latour met en œuvre un ambitieux projet dans cette magnifique région des Pierres Dorées. Les terroirs calcaires que l'on y trouve offrent un pinot noir d'une remarquable complexité aromatique. En 2016, la fraîcheur et l'élégance du cépage bourguignon sont au rendez-vous.
BORDEAUX					
Clos La Madeleine	Saint-Émilion Grand cru	2006		23,30 €	Clos La Madeleine se situe toujours dans la catégorie « accessible » des grands crus classés de Saint-Émilion, avec un profil sur la buvabilité, sans exubérance, un joli fruit bien en place. Ce 2006 le confirme, ce n'est pas le millésime du siècle et il est à boire dès maintenant.
Château Malescot Saint-Exupéry ❤	Margaux	2010		94,20 €	Un challenger plutôt discret parmi les grands crus classés de Margaux, et donc une assez bonne affaire pour un millésime aussi prisé que 2010. Puissance, finesse et longueur sont ici les mots d'ordre, avec ce supplément de tonicité propre au millésime. Taillé pour une très longue garde.
Château Le Gay	Pomerol	2008		115,20 €	Toute la classe distinctive d'un grand pomerol se retrouve dans ce château Le Gay. Velouté, suave, tout en rondeur, porté par des tanins soyeux, il se révèle d'un profil tout de même élancé et classique sur ce millésime 2008. À carafer de préférence plusieurs heures avant de le boire.
BOURGOGNE					
Joseph Drouhin ❤	Côte de Beaune	2015		15,50 €	Le côte-de-beaune de la Maison Joseph Drouhin est issu en grande partie du domaine ainsi que des jeunes vignes du célèbre Clos des Mouches. Le millésime 2015 lui donne une belle harmonie et de la générosité aromatique sur des notes de petits fruits rouges. Un vin de plaisir.
La Chablisienne Premier cru Côte de Léchet	Chablis	2014		15,99 €	Ce climat de la rive gauche du Serein est l'un des plus généreux du Chablisien. Les vignes, assisses sur le fameux calcaire du kimméridgien, sont bien exposées au soleil. Ce vin fait preuve d'une belle ampleur mais la minéralité est aussi bien présente. Le potentiel garde est indéniable.
Château de Meursault Premier cru Grèves	Beaune	2014		32,30 €	Avec près de 2 ha de vignes dans ce climat, le château de Meursault a la chance d'être largement présent sur ce terroir prisé de l'appellation Beaune. Deux qualités principales ressortent de cette cuvée : sa richesse en bouche et sa longueur. Des signes qui ne trompent pas...
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Domaine de Bila-Haut Vigne rouge	Côtes-du-Roussillon-Villages	2017		6,45 €	Très beau terroir ne saurait mentir. Ces vignes catalanes situées en haute vallée de l'Agly offrent toujours des jus rares, solaires et gourmands. C'est le cas ici avec une signature grenache qui ravira les amateurs de vins du Sud.
Domaine Deneufbourg Only marselan	IGP Pays d'Oc	2015		7,50 €	À découvrir car ce cépage gagne des points à chaque millésime. On se laisse surprendre par la puissance aromatique du premier nez, entre cassis, cuir et chocolat noir. En bouche, il n'est que douceur et tanins fondus. Tous public, c'est un joli vin de copains.
Domaine Lafage La Centenaire	Côtes-du-Roussillon	2016		9,35 €	Un vrai roussillon combinant 80 % de grenaches blanc et gris à 20 % de roussane sur des sols truffés de galets roulés. Un bouquet tout en agrumes et fruits blancs qui offrira, pour ceux qui sauront l'attendre, épices et fruits secs, belle longueur salivante et minérale en prime.

SUPERMARCHÉ MATCH — du 6 au 23 septembre

Château
de Santenay 2015
CHEMIN DE MOSCOU
Mercurey - **15,99 €**

COUP DE CŒUR



Voici de quoi créer la surprise car Mercurey est une célèbre appellation bourguignonne essentiellement connue pour ses vins rouges. Mais ses cuvées de blanc sont aussi parfois de très bonne facture. Les vignes de chardonnay qui ont produit ce vin sont plantées sur des marnes très calcaires et ne sont pas étrangères à la précision qui ressort à la dégustation. Dynamique en bouche, le vin oscille entre notes d'agrumes et de rhubarbe fraîche en finale. L'acidité est bien intégrée et accompagne dignement une matière assez riche. Le tout est salivant et doté d'une grande allonge.

Tous droits réservés à l'éditeur

ALSACE						
Wolfberger		Alsace Pinot noir	2016		5,90 €	Sa robe pâle, d'un grenat éclatant, donne le ton. Ce vin est une ode aux fruits rouges (cerise) qui définissent une bouche nette aux fins amers.
Les Années Folles		Crémant d'Alsace			7,99 €	L'Alsace produit aussi de belles bulles. La preuve sur un registre anisé et coing. Bien aromatique en bouche avec une jolie longueur sapide.
BORDEAUX						
Château Secret de Ribebon		Bordeaux supérieur	2015		6,49 €	Son intensité aromatique en fait un compagnon tout indiqué pour un plat expressif. Une joue de bœuf aux épices ou une fondue bourguignonne.
Château Paloumey		Haut-Médoc	2014		14,99 €	Voici un cru bourgeois qui fait preuve de noblesse ! Des épices douces (girofle), de la mûre, une rondeur de tannins évidente. Déjà très bon.
Château Lalande de Gravet		Saint-Émilion Grand cru	2015		16,90 €	Au sud-ouest de Saint-Émilion, Cécile Aubert Macarez élabore cette cuvée gourmande au fruité parfait : 65 % merlot, 20 % cabernet franc et 15 % cabernet sauvignon donnent un jus tonique, franc et enlevé, aux saveurs de cuir, mûre, tabac et café torréfié en rétro-olfaction. Ses tanins bien campés et juste polcés le porteront loin.
BOURGOGNE						
Domaine Maurice Charleux et Fils La Fussière		Maranges Premier cru	2015		14,99 €	Osez les villages moins connus (et moins chers) tels Maranges. Vin complexe, avec de la personnalité marquée par des tannins expressifs. Long.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
L'Enclos des Camuzeilles		Corbières	2015		5,95 €	Sans hésitation, le vin à servir lors d'un dîner avec votre patron. Gourmand (fraise, poivre), légère sucrosité et soyeux. Pas d'erreur possible.
Château Crès Ricard Les Plots		Terrasses du Larzac	2017		8,50 €	Un vin qui a de la gueule ! Terrien, pierreux. Il claque avec sa bouche explosive de fruits noirs et d'épices. Un style attachant.
LOIRE						
Collection Philippe Faure-Brac Grand Voile		Saumur	2017		4,99 €	Pour la forme ? Sphérique. Pour l'arôme principal ? Du citron. Pour le qualifier ? Frais, facile d'accès. À ouvrir sans se poser de question.
Lacheteau		Haut-Poitou	2017		4,99 €	Vous avez bien lu... Haut-Poitou, voilà pour les origines inhabituelles. Mais en bouche, c'est un sauvignon bien variétal et acidulé. Plaisant.
RHÔNE						
Domaine de La Soléïade		Vacqueyras	2016		7,99 €	Amateurs de vins dentelés, passez votre chemin. Dans la bouteille : puissance, muscles et richesse. Rond et plein, il s'assume jusqu'au bout.

vineandco.com — du 30 août au 7 octobre

BORDEAUX						
Château Lamothe de Haux		Cadillac Côtes-de-Bordeaux	2015		7,50 €	Prenez du cassis (un peu), du cumin (une pincée) et de la cannelle (une touche). Ajoutez une matière ronde florale. Vous obtenez ce bon bordeaux.
Château Lafleur Lambaret		Saint-Émilion Grand cru	2014		13,90 €	Viande rouge au dîner ? Ce vin charnu et friand, épicé et finement boisé, sera parfait. Mais 2 ou 3 ans de garde l'assoupliront encore davantage.
BOURGOGNE						
Dom. R. Dubois et Fils ♡		Hautes Côtes-de-Nuits	2015		9,90 €	9,90 € pour un bourgogne bien né (terroir et origine) : difficile de faire mieux ! Cerise et cuir au nez laissent place à une explosion florale.
RHÔNE						
Johann Michel ♡		Cornas	2015		25,00 €	Cornas, la discrète. Pourtant, magnifiée comme ici, l'appellation rayonne. Vibrant, fluide mais intense, ce vin a tout d'un grand du Rhône nord.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Chapoutier Bila-Haut Occultum Lapidem		Côtes-du-Roussillon	2015		12,90 €	Cette « pierre cachée » est une pépite. Sombre comme un orage d'été, ses notes tardées, d'olive et de fruits noirs enivrent. Quel équilibre !
SUD-OUEST						
Château Bouscassé		Madiran	2011		12,90 €	Vous fuyez les vins fluets ? Ce madiran vous ravira. Typé avec ses épices saillantes, il est large d'épaules, mais non dénué de velouté de matière.
VÉNÉTIE						
Casa Martelletti Extra Dry		Prosecco			6,90 €	Et oui, le prosecco peut être un bon vin. Très équilibré, il offre un nez frais de fruits blancs. Finesse en bouche et finale très « poire ».

Tous droits réservés à l'éditeur

iDealwine
www.idealwine.com

du 6 au 25 septembre

JURA					
Dom. Jean-François Ganevat Le Zaune à Dédé	Vin de France	NA		34,00 €	Objet viticole non identifié mais tellement bon !!! Robe et nez rappellent un vin orange. L'énergie en bouche est immense. Ganevat en majesté.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Clos Ventas	Terrasses du Larzac	2013		12,00 €	Les vieilles vignes de grenache de 80 ans apportent une évidente profondeur à ce vin. Un excellent rapport qualité-prix à découvrir.
Olivier Pithon ♥ La Laïs	IGP Côtes-Catalanes	2013		15,90 €	L'un des plus grands noms de la région qui produit, une fois encore, une cuvée dont on se délecte. Un équilibre parfait. Très belle bouteille !
RHÔNE					
Santa Duc Habemus Papam	Châteauneuf-du-Pape	2012		25,90 €	Habemus Vinum ! Pas besoin d'être latiniste pour comprendre le très bon niveau de ce vin. Cerises, framboises, réglisse et velouté de tannins.
SUD-OUEST					
Cosse-Maisonneuve ♥ Les Laquets	Cahors	2009		22,00 €	Doit-on encore présenter ce domaine star, symbole du renouveau de Cahors. Un vin subtile, profond, élégant, complexe. Que demander de plus ?

CHATEAUNET
DUCLOT depuis 1886

du 7 au 30 septembre

ÉDOUARD DE CHAUVIGNY
Directeur marketing et communication



Un quart des 300 références que nous proposons cette année sont du millésime 2012 ou antérieures. Voici ce qui constitue notre ADN. Tout comme nos approvisionnements en direct auprès des châteaux, ce qui garantit à nos clients un état de conservation absolument parfait des vins.

BORDEAUX					
Château Virecourt Conté	Bordeaux Supérieur	2015		5,50 €	Pas besoin de beaucoup dépenser pour se faire plaisir. Un vin charmeur, bien mûr, à la bouche intense et aux tannins précis. Belle présence.
Château Micalet	Haut-Médoc Cru Artisan	2015		12,90 €	Il y a du vin dans la bouteille ! Soyeux de matière, gourmandise de notes de framboise écrasée. Finale réglissée. À attendre quelques années.
Château Carbonnieux La Croix de Carbonnieux	Pessac-Léognan	2015		14,40 €	Cet assemblage de 50 % de sauvignon et 50 % de sémillon marque par sa rondeur et son crémeux de bouche. Finale sur le poivre blanc et la mangue.
Château Boston	Margaux	2012		19,90 €	Désormais intégré au célèbre Palmer, voici un margaux à la suavité de bouche magnifique. Aérien et délicat, il exprime très bien son terroir.
RHÔNE					
Domaine des Lises ♥ Equis	Crozes-Hermitage	2016		22,90 €	Une vraie claque. Une syrah digne des meilleurs exemples du Rhône nord. Pleine, parfumée (cassis, violette), un absolu régal à ne pas manquer.
SUD-OUEST					
Domaine Le Roc La Folle Noire d'Ambat	Fronton	2016		7,95 €	De l'originalité à revendre pour ce vin aux fruits noirs mêlés de violette. Sapide et satin en finale, il ravira les amateurs de viande rouge.

Les catégories de vin

Nos découvertes
Nos incontournables
Les bios
Les crus classés
♥ Coup de cœur de la rédaction

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025





Date : du 10 au 16 septembre 2018
Page de l'article : p.50
Journaliste : Olivia Delaunay

C'est Maxi gourmand !

Par Olivia Delaunay

Spécial foires aux vins



Nos coups de cœur !

BORDEAUX

1 Ce vin est bien structuré, ses arômes de fruits mûrs et de réglisse en bouche s'associent à des mets de caractère, viandes rouges ou gibier. **Château de Chantegrive, graves AOP, 2015, 11,99 €, Intermarché.**

2 Un classique qui s'associe facilement à des mets crémeux ou épicés. Des notes de fruits rouges et de fruits secs qui évoluent vers des arômes de sous-bois. **Château Haut-Landon, bordeaux supérieur rouge AOP, 2016, 4,95 €, Leader Price.**

ALSACE

3 Élégant, aux arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes. Parfait pour un apéritif tout en gaieté, il accompagnera avec caractère des plats de poissons ou des crustacés. **Domaine Achillée, alsace AOP bio, 2016, 12,90 €, Naturalia.**

« CELUI QUI SAIT DÉGUSTER NE BOIT PLUS JAMAIS DE VIN, MAIS IL GOÛTE SES SUAVES SECRETS.» *SALVADOR DALI*

LOIRE

4 Un vin d'amitié à partager autour d'une viande rôtie ou d'un plateau de fromages. Ce vin au nez de fruits rouges développe des arômes fruités et des notes de poivron rouge. **Domaine de la Bertinière, chinon AOP, 2017, 8,20 €, Nicolas.**

BOURGOGNE

5 Une élégance naturelle pour ce vin aux notes de fruits et d'agrumes, à marier avec des saint-jacques, du poisson simplement poêlé et tout ce qui se sert avec du citron ! À moins que vous ne préfériez le servir pour l'apéritif… **Pierre de Préhy, Domaines Brocard, chablis AOC bio, 2017, 11,95 €, Carrefour.**

LANGUEDOC-ROUSSILLON

6 Tout le soleil du Sud emprisonné dans cette bouteille ! Une belle structure, des arômes puissants à marier à du canard, des viandes en sauce ou à servir frais avec un poisson, saumon relevé d'épices ou de sauce japonaise. **Domaine Cazes, côtes-du-roussillon AOC bio, 2017, 5,95 €, E.Leclerc.**

7 Issu des terrasses du Larzac, ce vin aromatique, au nez de fruits rouges très prononcé, développe en bouche des saveurs fruitées et épicées. À marier avec des viandes rouges, du gibier ou encore des charcuteries. **Le Soleil d'Eva, Château Malavieille, côteaux-du-languedoc AOP, 2015, 8,30 €, Biocoop.**

JURA

8 Ce vin développe des arômes complexes entre vanille, miel, pain grillé, noix… À marier, sans risque de se tromper, avec un bon comté ! **Vin jaune, M. Jacquier, côtes-du-jura AOC, 2011, 14,95 €, Lidl.**

Les bons outils !



• Ce tire-bouchon à levier allie le design à la performance. Il est agréable et si facile à utiliser. Garantie 10 ans ! ***Tire-bouchon Premium WL-300, 59€, Le Creuset (lecreuset.fr).***

• Parce qu'il remplace l'air de la bouteille par du gaz neutre à usage alimentaire, c'est l'outil parfait pour conserver le vin plusieurs semaines. Doté de cartouches de 8 injections, il est très simple d'utilisation. ***Zzysh Vin, 79,90 €, Zzysh (zzysh.me/fr).***



Dates des foires aux vins citées

Biocoop
Du 4 septembre au 15 octobre.

Carrefour Hypermarchés
Du 12 au 24 septembre.

E.Leclerc
Du 2 au 13 octobre.

Intermarché
Du 11 au 30 septembre.

Leader Price
Du 4 au 16 septembre.

Lidl
À partir du 5 septembre.

Naturalia
Du 12 au 30 septembre.

Nicolas
Du 12 septembre au 16 octobre.

Photos Getty Images/iStockphoto ; Perrett ; Carrefour ; presse

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine & des Tendances

Date : 13/09/2018
Heure : 08:02:32
Journaliste : Christophe Hamieau

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Notre sélection pour la Foire aux Vins Nicolas 2018



Pour sa Foire aux Vins qui se tient jusqu'au 16 octobre prochain le réseau de cavistes Nicolas proposera dans toute la France 50 vins rouges, 28 blancs et 3 rosés.

Une sélection de 81 cuvées qui présente 53% de nouveautés et 47% de références permanentes.

Le prix public moyen d'un vin proposé pendant cette Foire aux vins est inférieur à 11 euros.

Nous avons eu l'occasion de déguster en avant première une partie de ces cuvées et voici notre sélection.

A Bordeaux l'Only Blaye 2017 du Château Mayne Mazerolles est un sympathique Blaye Côtes de Bordeaux Rouge. Sans soufre ajouté ce vin s'équilibre parfaitement sur une jolie structure avec du fruit et de la fraicheur. Seulement 6,95 euros.

Le Château Chadenne 2010 est quant à lui un joli Fronsac rouge. Une belle structure avec de l'élégance, le tout relevé de sympathiques notes épicées. Pour13,80 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Dans le Languedoc, la cuvée Saut de l'Aigue 2015 du Mas du Novi est un Coteaux du Languedoc en Terra Vitis. Ce vin rouge s'exprime avec puissance au travers de la Syrah (85%) avec des fruits et des épices, mais équilibré par de jolis tanins et une certaine fraicheur. Pour 10,25 euros.

Dans le Rhône le Notre Dame Sainte Victoire 2016 de Pierre Vidal est un un Suze La Rousse rouge plein de caractère. Puissant, doté d'une belle structure, il offre du fruit pour une finale plutôt soyeuse. Pour 8 euros.

En vin blanc le Marsannay 2015 de Louis Latour est un vin fin, plein de délicatesse sans sa rondeur, avec des notes fruitées persistantes et une touche d'amertume en finale sur les agrumes. Un beau vin à 17,10 euros.

Enfin pourquoi pas un rosé pour profiter de l'été indien avec le A Caseta 2017. Ce vin Corse offre une bouche assez gourmande, parfaitement équilibrée par une belle minéralité et une petite note saline pour saliver en finale. Pour 6,60 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : des 14 et 15 septembre 2018
Page de l'article : p.120,126
Journaliste : Gabrielle Vizzavona

Sélection LES COUPS DE CŒUR DU "FIGARO MAGAZINE"

Pendant plusieurs semaines, les journalistes-dégustateurs du « Figaro Magazine » Gabrielle Vizzavona et Frédéric Durand-Bazin ont passé en revue les cuvées proposées par une vingtaine d'enseignes. Pour chacune d'entre elles, ils ont retenu seulement dix étiquettes en se fondant sur des critères de qualité. Voici leurs choix.

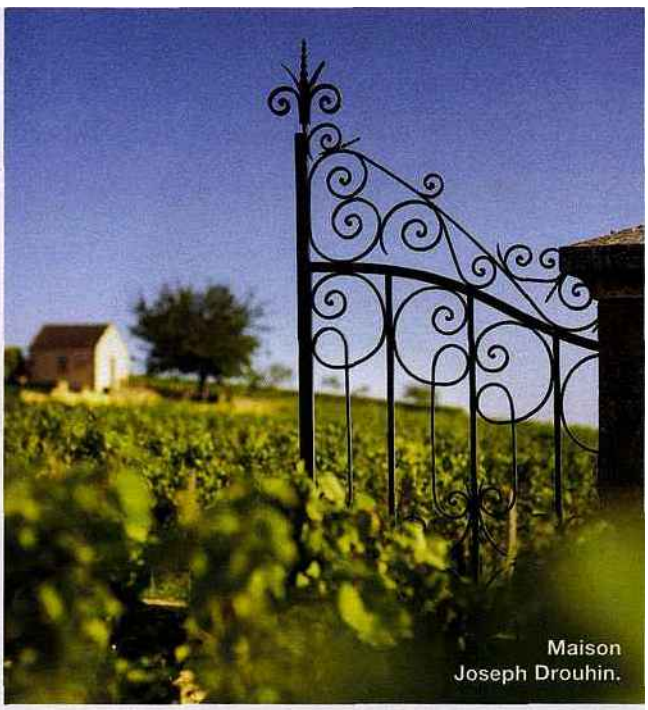
Par Frédéric Durand-Bazin et Gabrielle Vizzavona

NICOLAS : HISTOIRE ET CLASSICISME

Le réseau de plus de 500 caves joue la carte de la sécurité.

Nicolas rend cette année hommage à sa longue histoire. En 1822, Louis Nicolas ouvre rue Sainte-Anne à Paris le premier commerce vendant du vin en bouteilles. L'homme innove encore en 1840 en proposant la livraison des crus à domicile par une diversité de véhicules – voitures à cheval, triporteur, puis fourgonnettes – immortalisés par l'auteur de bande dessinée Nicolas Barral. Les foires aux vins des 500 caves proposent 81 références passées au crible dans les laboratoires œnologiques du groupe, selon une méthodologie minutieuse. Nous regrettons tout de même que Nicolas ait peu suivi les tendances de l'année : l'offre reste légèrement figée dans le style des années précédentes et joue la sécurité d'un classicisme qui s'éloigne de l'esprit de son ancêtre visionnaire. La découverte de quelques pépites aurait rendu le déplacement plus excitant. Tant pis. Après la dégustation des cuvées (dont plus de la moitié est à moins de 10 €) il faudra penser à rapporter les bouchons de liège en boutique : la collecte entamée par le réseau de cavistes en 2016 a permis de recycler plus de 15 millions de bouchons.

G. V.


Maison Joseph Drouhin.

NICOLAS *jusqu'au 16 septembre 2018*

Région - Appellation	Type - Couleur	Domaine, Cuvée	Année	Prix foires aux vins	M.E.	Note sur 20
Alsace - GC Brand		Kuehn, Riseling	2014	11,80 €		15
Bordeaux - Médoc		Tour Prignac, Grande Réserve	2012	14,80 €		14,5
Bordeaux - Côtes-de-Bordeaux		Ch. Mayne Mazerolles, Only Blaye	2017	6,95 €		15,5
Bordeaux - Puisseguin-Saint-Emilion		Ch. Puisseguin, La Rigodrie	2015	9,20 €		14
Bordeaux - Lussac-Saint-Emilion		Ch. Bel-Air	2014	11,20 €		14,5
Bourgogne - Côtes-de-Beaune-Villages		Joseph Drouhin	2015	16,70 €		14
Nouvelle Zélande - Marlborough		Wairau River, Sauvignon blanc	2016	11,90 €		14
Nouvelle Zélande - Marlborough		Wairau River, Pinot noir	2015	12,70 €		14,5
Provence - Côtes-de-Provence		Ch. Cavalier, Marafiance	2017	9,55 €		14,5
Provence - Côtes-du-Luberon		Ch. Val Joanis, Les Griottes	2016	11,10 €		15

Tous droits réservés à l'éditeur





La Cave Spirituels spiritueux & Champagnes

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis. Température de service : entre 8°C et 10°C. Sa richesse aromatique lui permet d'accompagner les poissons crus marinés, les gambas grillées, les cuisines exotiques, le jambon de Parme et les desserts. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique ou indienne. La Robe « Constellation » est destinée aux amateurs de grands vins de champagne Rosé. 80 € chez Nicolas puis chez les cavistes partout en France en 2019. Tél points de vente : 03 26 58 91 22.

CUVÉE EXTRA BRUT – CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Hommage au sacre des rois de France, au savoir-faire et à la tradition des maîtres assembleurs champenois. La Cuvée Extra Brut présente une robe or-pâle. Nez riche et complexe : arômes d'amande grillé, de biscuits et de fleurs des champs + notes de poivre blanc, de fruits secs et de miel. La bouche est dynamique, fluide et aérienne et se termine sur une finale légère, précise et minérale. A marier sans hésiter sur de belles huîtres ou autres coquillages, avec quelques copeaux de parmesan. 26 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE BRUT PRESTIGE – CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Parfait assemblage des trois cépages champenois, robe couleur or-pâle. Au nez, les premiers arômes frais de poire et prune laissent subtilement leur place aux fruits secs et pain d'épices. La bouche crémeuse offre en finale une sensation acidulée et des notes très rafraichissantes. Parfait à l'apéritif, c'est également le compagnon idéal des viandes blanches ou de fromages crémeux et légers. 25 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE DYNASTIE – CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES

Blanc de Blancs (100% Chardonnay), robe jaune pâle aux subtils reflets verts, nez précis d'agrumes qui évolue ensuite vers les fleurs jaunes ou la fleur d'oranger. Bouche soyeuse, agréable présentant une longue finale marquée par la minéralité. Accompagnera parfaitement crustacés et noix de Saint-Jacques 30 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE BRUT SÉLECTION – CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Un champagne d'assemblage exemplaire, abouti, avec une belle vinosité tout en restant léger. Robe or, couronnée d'un fin cordon de bulles très fines. Le nez est remarquable de complexité : d'arômes de poire et d'abricot, il évolue ensuite vers des notes de noisette ou de pain, et enfin vers des fruits confits ou du pralin. La bouche est dynamique et onctueuse. 23 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE PREMIER CRU MILLÉSIME 2010 – CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Élaboré à partir de raisins classés premier cru, le Millésime 2010 présente une robe intense de couleur jaune paille. Ce Blanc de Noirs offre un style équilibré et généreux clairement marqué par le pinot meunier. Le nez est riche : d'arômes de biscuit et d'ananas rôti, on perçoit ensuite des notes de caco et de prune cite qui évoluent enfin vers des notes fumées, de pain ou encore d'amande. En bouche, on est marqué par une attaque ferme et nette qui laisse ensuite place à de la minéralité. 35 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com

CUVÉE DU CHAPITRE – CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Ce Blanc de Meunier est chaleureux, complexe et abouti. Robe dorée et lumineuse. Des arômes d'agrumes laissent ensuite place à des fragrances de fleurs, de tisane et de fruits secs, le tout sur un fond de minéralité. La bouche est dense, structurée et soyeuse. La finale est très longue et propose des arômes d'épices chaudes et de biscuit sur un fond minéral. 40 € en cavistes fins ou sur www.lesnouveauxcavistes.com





BRUT ROSÉ CHAMPAGNE CASTELNAU

Savante maîtrise d'un assemblage original de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (30%) et de Pinot Noir (35%), cette cuvée révèle subtilité et ampleur. Le vin rouge élevé avec soin et l'apport de vins de réserve (35%) fournissent le caractère et l'élégance de cette création. Avec des verrines de caviar de courgettes à la crème de parmesan, des tuiles de comté effiloché, une compotée de lentilles et copeaux de champignons, un jambon Belotta et framboises. 44,70 € chez les cavistes.

BRUT MILLÉSIMÉ 2006 CHAMPAGNE CASTELNAU

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 20% Pinot Meunier : la cuvée est bien plus que la somme des vins qui la composent. Au nez, des notes grillées et un univers toasté intense. Suivent des nuances mentholées. En bouche, après une attaque tout en fraîcheur s'exprime une farandole de saveurs subtilement grillées. L'amplitude vient ensuite pour donner force et chaleur à chaque gorgée que les agrumes, comme le pamplemousse nuanceront de fraîcheur. Signature du style de la Maison, la finale est finement relevée par de petites notes épicées. Avec une cuisine créative, inventive, audacieuse : un tourteau au citron caviar assaisonné d'une émulsion d'huile d'olive au pamplemousse, des aiguillettes de canard laqué sur un lit de quinoa grillé et mentholé ou une roue d'agrumes caramélisés couronné d'un crumble de noisettes concassées… 46,20 € chez les cavistes. Sélection MCG Communication

POUILLY-FUISSÉ « LES SENTINELLES » 2016 DES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Robe or pâle de belle brillance, au nez le bouquet évoque des notes délicates d'aubépine, d'agrumes et de brioche au beurre. En bouche la structure est pleine et dense, la finesse prédomine et s'ouvre sur une finale minérale et iodée. Le potentiel de ce vin sec se révèle véritablement entre trois et dix ans de garde. 18 €

CLOS DU ZAHNACKER 2014

Propriété exclusive de la Cave de Ribeauvillé depuis 1965, voici un clos mythique dont on trouve des traces écrites au VIII[e] siècle. Il se compose de trois cépages nobles d'Alsace : le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer et dévoile une robe couleur jaune or. Son nez est intense et complexe avec des notes de pierre à fusil, d'agrumes et figues. La bouche est très concentrée et offre une belle longueur grâce à une acidité fine, précise et bien mûre héritée de son terroir d'origine. 30 €

CHÂTEAU GRENOUILLES 2014

Acquis en 2003 par La Chablisienne, le mythique domaine de Château Grenouilles est situé en plein cœur de la colline des Grands Crus, au pied du coteau de Grenouilles. Le vin dévoile une robe or pâle. Le premier nez est complexe et pénétrant avec une fraîcheur florale et une fine note boisée. A l'aération, l'ensemble se libère avec beaucoup de finesse. La bouche est tendue et fraîche avec une grande densité. La finale est élégante et minérale avec une touche florale. Elle offre une belle longueur. 55 €



13 CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIÉNOR BY LA GAFFELIÈRE 2016

80% de Merlot et 20% de Cabernet Franc, nez intense de fruits frais finement boisé. Bien équilibré en bouche, il s'appuie sur des tannins jeunes et frais avant de s'étirer dans une jolie finale ample et alerte. 12-14 €

14 CHÂTEAU LARRIVAUX 2015

41% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc et 10% Petit Verdot. D'une couleur pourpre brillante, il offre un nez d'une très belle intensité aux notes de myrtilles et au boisé fondu. Le volume et le gras de l'attaque laissent place à un milieu de bouche dense et charnu, légèrement épicé, se terminant sur une finale longue enrobée par des tanins fins et élégants. 15 €

Tous droits réservés à l'éditeur

ANNA 2015 – CLOS DUBREUIL - SAINT-EMILION GRAND CRU

90% Merlot et 10% Cabernet Franc, robe rubis foncé, un nez sur la finesse et le charme, dévoilant un vin complexe aux arômes de fruits rouges frais et des notes d'épices (clou de girofle). Le boisé est harmonieux, et donne un vin gourmand aux notes chocolatées. La bouche est riche, ronde avec des tanins soyeux. Le vin est élégant et bien équilibré, à la fois frais, complexe et long en bouche. 35 €



CHÂTEAU DE LASTOURS - GRANDE RESERVE 2013

Assemblage de Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre. La robe est profonde, la couleur sombre présage un vin capiteux. Le nez est intense et complexe, évoquant des notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et de poivre. L'attaque est délicate, la bouche, étirée, est soulignée par une structure qui porte le vin, offrant une longueur incroyable. Coulis de fruit rouge, violette, poivre et fraîcheur mentholé se mêlent aux notes complexes de l'élevage. La puissance maîtrisée permet des accords simples basés sur la qualité et la texture des viandes (carpaccio de bœuf, côte de bœuf braisée, magret de canard simplement grillé). 19 €



DUO DE CONSEILLANTE 2015

Ce 2nd vin est composé à 88% Merlot et 12% Cabernet Franc, vin à la texture suave et onctueuse. Il révèle un nez fruité avec des arômes de fruits rouges délicats. La bouche est ample et charnue avec des tannins très fins. 65 €



PETIT-FIGEAC 2015

Petit-Figeac est issu d'un assemble de 32% Merlot, 48 Cabernet Sauvignon et 20% Cabernet France. Il présente de jolies notes confiturées de fruits des bois, la bouche est racée et offre une structure bien équilibrée ainsi qu'une matière veloutée. En bouche, ce vin exprime un beau fruité et beaucoup de fraîcheur avec de la mûre, du cassis, de la cerise noire, et un chocolat gourmand. Les tannins sont fins. La finale est longue, toastée, généreuse à travers quelques touches de caramel et de tabac. 51 €



C DE CARMES 2014 – CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRIHON PESSAC-LÉOGNAN

51% Merlot et 49% Cabernet Sauvignon, issus de vignes âgées en moyenne de 28 ans, plantées sur des sols argiles et argiles-sableuses sur socle calcaire. Il dévoile une jolie robe d'un rouge rubis. Le nez fait la part belle aux notes florales et fraîches. En bouche, l'attaque est fruitée, et tendue, puis laisse place une rondeur et une gourmandise remarquables. 28 €



PARAGON 2015 – CHÂTEAU LAGREZETTE

Sélection parcellaire du vignoble de Landlech, dans l'appellation Cahors, 100% Malbec. Une robe rouge sombre violacée. Le nez puissant et intense révèle une grande variété de fruit rouges ainsi qu'un côté floral typique de son terroir. En bouche, ce vin de caractère possède une grande structure tout en restant très élégant grâce à une parfaite maturité des tannins et à la maîtrise des extractions. Très équilibré avec une fin de bouche ample et longue, il laisse présager d'un très grand potentiel. S'accorde parfaitement avec de la viande rouge, du magret de canard, du gibier, du fromage et des truffes. 160 €



LES DEUX TERROIRS ROUGE 2017 – ALEXANDRE SIRECH

Conscient de la grande valeur ajoutée organoleptique de l'assemblage Merlot-Syrah, Alexandre Sirech décide de créer « Les Deux Terroirs » en 2007 pour faire renaître une tradition d'assemblage ancestrale à Bordeaux, « les cuvées hermitagées ». Rond, soyeux et équilibré, Les Deux Terroirs Rouge est un vin fin. Ses arômes de fruits rouges (merlot) sont relevés de fines notes de cassis et d'épices (syrah). Il offre une grande complexité aromatique qui s'explique facilement par l'assemblage de différents cépages et régions. 14 €



LE BORDEAUX ROUGE 2016 – ALEXANDRE SIRECH

80% Merlot et 20% Cabernet franc. Seuls les raisins des coteaux orientés au sud sont vinifiés afin de garantir une maturité optimale pour un vin généreux, concentré, où l'équilibre et la fraîcheur se combinent à merveille. Robe grenat, intense et brillante. Le nez révèle des notes très fruitées de cerises, de mures et de cassis entremêlées de notes d'épices douces et torréfiées. En bouche, l'attaque est suave et gourmande. La trame tannique est enrobée et délicate faisant de ce vin l'accompagnement idéal des volailles, des viandes rôties ou grillées et des fromages à pâte sèche. 9,90 €

L'INOPINÉ ROUGE 2016 – DOMAINE DE MASLAURIS



Exclusivement composé de Serine, cépage historique des Côtes du Rhône nord et notamment de Côte Rôtie. Cousine de la Syrah, la Serine, plus tardive, plus pure, donne des vins à la fois plus concentrés et plus subtils. Robe couleur grenat intense soutenue par des notes violines. Au nez, des arômes de fruits noirs de types cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés. En bouche, une grande fraîcheur sur des notes de cacao, l'ensemble est soutenu par une belle rondeur et un juste équilibre. S'accorde parfaitement avec des viandes puissantes, du gibier, ou encore des fromages à pâte dure. 16€

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2015 – GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION



Assemblage de merlot (85%), de cabernet franc (13%) et de cabernet sauvignon (2%). La robe est pourpre, concentrée et sombre. Au nez, le vin s'ouvre sur des notes de mûre, de myrtille et de graphite. En bouche, les tanins sont fins et le vin généreux. 55€

FLAIR, BORDEAUX ROUGE 2017

Cépage le plus représenté à Bordeaux, le merlot caresse le palais amenant souplesse, rondeur, générosité et une certaine élégance aromatique. Robe d'un beau rubis, nez aux senteurs intenses et complexes, mêlant des notes de fruits rouges frais et une touche d'épices. En bouche, ce vin gras et ample à l'attaque se révèle aromatique, doté d'un beau volume et de tanins soyeux avec une belle persistance en finale. A boire dès à présent ou à garder quelques années. Souple et ample, ce vin accompagne chaque étape du repas, de l'entrée (charcuterie, velouté de cèpe, salade de gésiers) aux fromages en passant par les viandes (brochettes de viande, volaille, burger...), les plats de pâtes et de riz...



FLAIR, BORDEAUX BLANC 2017

Le sauvignon blanc est emblématique des bordeaux blancs secs auxquels il apporte sa patte à la fois vive et minérale, tout en jouant avec les notes d'agrumes et de fleurs. Sous la griffe des Vignerons de Tutiac, le sauvignon cultivé sur une variété de terroirs allant de sablo-graveleux à argilo-calcaires. Le vin dévoile une robe pâle aux reflets verts, dans un sillage intense d'arômes de genêt et de buis. En bouche, arômes de zeste de citron et de pamplemousse. Le retour aromatique est persistant et agréable. A boire dés à présent avec les poissons grillés ou en sauce, les huîtres et les fruits de mer. 6,90 € chez les cavistes. Château Lafaurie-Peyraguey - Premier grand cru classé en 1855 A.O.C. Sauternes



27 GRAVURE « FEMME ET RAISINS », RENÉ LALIQUE 1928

Pour un objet d'exception. Côté contenu : 93% Sémillon, 6% Sauvignon, 1% Muscadelle. Vendanges très particulières grain par grain en plus de 7 passages pour chaque pied de vigne en fonction de l'étalement des maturités afin de préserver la précision aromatique. Fermentation entre 17°C et 23°C dans les chais climatisés à l'hygrométrie contrôlée. Une merveille.



28 CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET 2015

100 % Merlot, nez d'arômes mêlant les épices et les fruits rouges compotés avec des notes de réglisse et de vanille. En bouche : délicate suavité et raffinement. L'attaque est sur le fruit sans excès. La finale est presque saline et le goût est intense avec une excellente redemande. Avec ses tanins fins et serrés, il laisse en fin de bouche une longue persistance aromatique. S'harmonise avec des viandes persillées et tendres comme un agneau de 7 heures, une côte d'agneau braisée sur lit d'oignons rouges confits, un canard colvert rôti au poivre et aux pommes. Et avec des fromages aux saveurs intenses comme l'Epoisse, le Langres et le Soumaintrain. 13,90 € chez les cavistes fins.

Tous droits réservés à l'éditeur

ouest france

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 19 septembre 2018

Foire aux vins : les coups de cœur des enseignes

Vin pour l'apéro entre copains ou bouteille à avoir en cave pour le déjeuner du dimanche, les coups de cœur des cavistes des foires aux vins qui s'écoulent jusqu'en octobre.

Monoprix jusqu'au 27 septembre
Pour l'apéro ou le repas entre copains, **« sans hésiter, Domaine Pélaquié, rouge à 6,49 € ou blanc à 7,89 €. Un vin plaisir, friand, généreux ».** À boire ou à garder, **« Château Perron 2015, Lalande-de-Pomerol à 15,89 €, un vin avec de la finesse, de la structure, de la puissance et un très beau millésime. Idéal avec une viande rouge. »**

Carrefour jusqu'au 24 septembre
Les coups de cœur du Carrefour Côte de Nacre, **« Zéro pointé, Côtes-du-Rhône villages bio à 5,95 € aux arômes de fruits rouges, une belle nouveauté autour d'une grillade, paella... et Beaujolais-Villages de Christophe Coquard à 5,90 €, qui plaît à tout le monde, à l'apéro ou avec un plat exotique ».** À boire ou à garder **« Vent d'Ange, un jurançon à 9,95 € à l'apéro ou avec un saumon fumé, foie gras... et Château de Francs, Les Cerisiers 2015, Francs côtes Bordeaux à 8,95 € ».**

Jusqu'au 16 octobre chez Nicolas
Chez Nicolas, place du 36e-Régiment, pour l'apéro, **« Château Haut-Rian, Côtes de Bordeaux à 5,50 €, un joli vin léger mais velouté et Bertiot, cuvé première, à 5,85 €, un Sauvignon fruité et léger ».** À garder 2 ans, **« Tour Prignac grande réserve, un Médoc à 14,80 € ».**

Jusqu'au 30 septembre chez Intermarché
À l'Intermarché de Louvigny, le vin des copains est un **« Menetou salon, Patient Cottat à 9,95 €, un blanc pour l'apéro, avec un poisson, des fruits de mer ».** À garder, **« Château Simard 2010, à 17,90 €, très bon vin pour se faire plaisir ».** Coup de cœur aussi pour **« les magnums dont Petrus Lambertini 2016 à 15,99 €, un bon rapport qualité prix pour un bon repas. »**

Jusqu'à épuisement des stocks chez Lidl
Au Lidl, avenue de Tourville, coups de cœur pour : **« Les Hauts de Gabelière à 3,73 € (une achetée-une offerte), un Languedoc rouge à déguster bien frais à l'apéro et à température ambiance pendant le repas ; le Côtes-du-Rhône vieilles vignes à 3,28 € la bouteille ou 2,19 € par 6 et Le Héron à 2,99 €, Sauvignon aux notes d'agrumes ».**

Du 21 septembre au 6 octobre à Cora
Au Cora de Rots, coups de cœur pour **« Domaine de Luzanet, côtes de Gascogne à 4,95 €, doux, bien équilibré et aux arômes surprenants et Château Loudenne à 7,95 €, un bordeaux flatteur aux belles notes de fruits rouges ».** À garder, **« Mas Karolina 2016, Côtes du Roussillon village à 12,95 €, un vin racé, généreux aux tanins ronds et suaves ».**

Du 2 au 13 octobre chez Leclerc
Au Leclerc d'Ifs, **« Domaine Pélaquié à 7,95 €, un blanc sec mais onctueux et intense pour l'apéro ou sur un poisson gras ou un dessert ».** Autre coup de cœur, **« La Jolie 2015, à 12,50 € un Bordeaux bio aux notes de fruits rouges. Une très belle bouteille à mettre sur la table du dimanche autour d'une viande. »** Au Leclerc de Caen, **« Le Marpon blanc, à 8,60 €, un Touraine Chenonceaux à partager entre amis et Domaine Gambier à 5,80 €, Bourgueil idéal pour la volaille rôtie du dimanche ».**

Du 24 septembre au 6 octobre chez Super U
Au Super U de Beaulieu, **« Château de Beaulieu rouge, à 6,95 € qui met tout le monde d'accord. Le vin de copains, Les Comètes domaine de l'Ermitage, et le Pinot noir rouge en vin de France à 5,50 € ».** À garder, **« Château Paveil de Luze 2016 à 17,95 € la bouteille et 35,90 € le magnum, un Margaux d'un très grand millésime ».**

Du 2 au 15 octobre à La Cave de Beaulieu
Pour l'apéro, **« un poisson ou un plat épicé Gentilice, un Viognier à 8,99 € charnu, tendre et très gourmand »** et en rouge, **« Miraflors, Domaine Lafarge, côte catalane à 8,33 €, léger, souple avec des notes de cerise ».** À garder, **« Croix de Moussas, 2012, un Médoc à 7,92 €, idéal avec la viande rouge ou le gigot de 7 h ».**

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 19 septembre 2018









De gauche à droite et de haut en bas : La sélection d'Eric Canis, responsable du rayon liquides du Monoprix, boulevard Maréchal-Leclerc. Les coups de cœur de Jean-Christophe Poulain, directeur adjoint de Carrefour Côte de Nacre. Les préférences de Grégory Chevris, gérant du Nicolas ouvert depuis quelques semaines place du 36e-Régimentd'Infanterie. La sélection d'Alain Baillehache, responsable d'Intermaché de Louvigny, magasin qui met à l'honneur les magnums. | C-EDIT PHOTO OUEST FRANCE

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 20/09/2018
Heure : 09:23:00
Journaliste : Gabrielle Vizzavona

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foire aux vins 2018: Nicolas, histoire et classicisme



Photo : Jacques PALUT / Fotolia
Le réseau de plus de 500 caves joue la carte de la sécurité. À voir aussi
Vous avez apprécié cet article ?
Soyez le 1er à commenter cet article !

Le Guide des Foires aux Vins 2018 Le vin du jour
13,5

Nicolas rend cette année hommage à son histoire. En 1822, Louis Nicolas ouvre rue Sainte-Anne à Paris le premier commerce vendant du vin en bouteilles.

> Foire aux Vins 2018 : Infos, avis, bons plans par enseigne

L'homme innove encore en 1840 en proposant la livraison des crus à domicile par une diversité de véhicules (voitures à cheval, triporteur, puis fourgonnettes) immortalisés par l'auteur de bande dessinée Nicolas Barral. Les foires aux vins des 500 caves proposent 81 références passées au crible dans les laboratoires œnologiques du groupe, selon une méthodologie minutieuse.

> Foire aux vins 2018 : Les dates par enseigne et toutes les infos à connaître

Nous regrettons que Nicolas ait peu suivi les tendances de l'année : l'offre reste légèrement figée dans le style des années précédentes et joue la sécurité d'un classicisme qui s'éloigne de l'esprit de son ancêtre visionnaire. Après la dégustation des cuvées (dont plus de la moitié est à moins de 10 €) il faudra penser à rapporter les bouchons de liège en boutique : la collecte entamée par le réseau de cavistes en 2016 a permis de recycler plus de 15 millions de bouchons.

Tous droits réservés à l'éditeur

Notre sélection des 10 vins chez Nicolas
Kuehn, Riesling 2014 - Alsace, Alsace Grand cru - Blanc
Note: **15/20** - 11.80€

Tour Prignac, Grande Réserve 2012 - Bordeaux, Médoc - Rouge
Note: **14.5/20** - 14.80€

Château Mayne Mazerolles, Only Blaye 2017 - Bordeaux, Côtes-de-Bordeaux - Rouge
Note: **15.5/20** - 15.5€

Château Puisseguin, La Rigodrie 2015 - Bordeaux, Puisseguin-Saint-Emilion - Rouge
Note: **14/20** - 9.20€

Château Bel-Air 2014: Bordeaux, Lussac-Saint-Emilion - Rouge
Note: **14.5/20** - 11.20€

Josep Drouhin 2015: Bourgogne, Côtes-de-Beaune-Village - Rouge
Note: **14/20** - 16.70€

Wairau River, Sauvignon blanc 2016: Nouvelle-Zélande, Malborough - Blanc
Note: **14/20** - 11.90€

Wairau River, Pinot Noir 2015: Nouvellez-Zélande, Malborough - Rouge
Note: **14.5/20** - 12.7€

Château Cavalier, Marafiance 2017: Provence, Côtes-de-Provence - Rosé
Note: **14.5/20** - 9.55€

Château Val Joanis, Les Griottes 2016: Provence, Côtes-du-Luberon - Rouge
Note: **15/20** - 11.10€

> Retrouvez ici l'intégralité du guide des foires aux vins 2018
SERVICE : Foires aux vins 2018, découvrez toutes les offres d'Amazon
Foire aux vins 2018, les accessoires vin à s'offrir ou à offrir sur Amazon

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PARISIEN TV MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 28 septembre
Page de l'article : p.66
Journaliste : VALÉRIE VIALLET-FAUST

VINS

Foires : bien choisir son millésime



GÜNTER GRÄFENHAIN/SIME / PHOTONONSTOP

Les millésimes les plus récents prévalent généralement dans les Foires aux vins. Réussi dans l'ensemble, 2017 est concentré dans les secteurs épargnés par les mauvaises conditions climatiques (gel) qui ont engendré une baisse des volumes presque partout. Seuls les blancs et les rouges qui ne passent pas sous bois (non élevés en fûts) sont disponibles.

Sur le devant de la scène cette année trône le millésime 2016. Magnifique à **Bordeaux**, distingué, exceptionnel, au fruit triomphant, aux tanins veloutés, il le dispute au 2015, gourmand, opulent, mûr, charnu, séduisant. Ces deux grands et beaux millésimes de garde s'apprécient dès aujourd'hui. Dans le **Languedoc**, 2016 est en blanc et en rouge de belle qualité. Il a conçu des vins équilibrés avec beaucoup de fraîcheur et suit l'année exceptionnelle en 2015 (très belle maturité des rouges).

Après trois années de petites récoltes (2013, 2014, 2015), l'**Alsace** a façonné un joli 2016 tant en quantité qu'en qualité, 2015 ayant donné des rouges fruités et puissants, des blancs bien équilibrés.

Dans la **Loire**, 2016 est un millésime riche, expressif, gourmand, même si les récoltes furent faibles à cause du gel. 2015 a donné des jus de choix, de plaisir, aromatiques mais de petits volumes.

Prodigieux en Vallée du Rhône

Dans les secteurs épargnés par le gel et la grêle en **Bourgogne**, on note de beaux rendements en 2016 qui a produit des blancs et des rouges fins, élégants, structurés. Quant à 2015, ils sont équilibrés, gourmands, avec des blancs expressifs, des rouges mûrs et charnus, aux tanins ronds et soyeux.

En **Vallée du Rhône**, après une très belle année 2015 (rouges concentrés et remarquables), le millésime 2016 est carrément qualifié de « prodigieux » du nord au sud. ●

VALÉRIE VIALLET-FAUST

Notre sélection

CHÂTEAU FOMBRAUGE 2016
Saint-Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux rouge. Superbe, puissant, ce vin de lon garde se boi avec plaisir ; son fruit, la souplesse de ses tanins mûrs, et sa f fraîche.
21,50 €
chez Leclerc
15 octobre



MAS DU NOVI, SAUT DE L'AIGUE 2015
Languedoc Grès de Montpellier, rouge. Certifié Terra Vitis, ce vin délicieux, souple et charmeur dès l'attaque, séduit pa ses notes fruitées, une bouche finen boisée aux tanin enrobés.
10,25 €
chez Nicolas jus
16 octobre



DOMAINE OSTERTAG, RIESLING LES JARDINS 2016
Alsace blanc. Ce vin sec et bio, au nez d'amar développe en l ampleur, harm équilibre. Une vive et longue, soutenue par u de sucres résic
15 €
sur lavinia.fr ju
15 octobre



DOMAINE FOURNIER LONGCHAMPS, LA CROIX PICOT 2016
Savennières blanc (Loire). Le chenin fait merveille dans cette cuvée bio complexe au nez comme en bouche, nerveuse, salivante... Les notes suaves et salines équilibrent la tension et l'acidité.
13,50 €
chez Biocoop
jusqu'au
15 octobre



DOMAINE PATRICK HUDELOT, LES COLOMBIÈRES 2016
Hautes-Côtes de Nuits rouge (Bourgogne). Ce vin bio mérite d'être ouvert à l'avance pour apprécier sa bouche de petits f juteux et acidulés fluide, fina
11 €
sur netvin.c
18 octobre



CAVE DE TAIN, LES PISÉS 2016
Saint-Joseph rouge (Rhône). Issue de syrah, cette cuvée bio développe souplesse, finesse, rondeur et délicatesse. Texture de vel milieu de bouc tanins enrobés fraîche.
12,40 €
chez Auchan (l
jusqu'au 9 oct



Tous droits réservés à l'éditeur

TV MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : du 28 au 29 septembre 2018
Page de l'article : p.66
Journaliste : VALÉRIE VIALLET-FAUST

VINS

Foires : bien choisir son millésime



GÜNTER GRÄFENHAIN/SIME / PHOTONONSTOP

Les millésimes les plus récents prévalent généralement dans les Foires aux vins. Réussi dans l'ensemble, 2017 est concentré dans les secteurs épargnés par les mauvaises conditions climatiques (gel) qui ont engendré une baisse des volumes presque partout. Seuls les blancs et les rouges qui ne passent pas sous bois (non élevés en fûts) sont disponibles.

Sur le devant de la scène cette année trône le millésime 2016. Magnifique à **Bordeaux**, distingué, exceptionnel, au fruit triomphant, aux tanins veloutés, il le dispute au 2015, gourmand, opulent, mûr, charnu, séduisant. Ces deux grands et beaux millésimes de garde s'apprécient dès aujourd'hui. Dans le **Languedoc**, 2016 est en blanc et en rouge de belle qualité. Il a conçu des vins équilibrés avec beaucoup de fraîcheur et suit l'année exceptionnelle en 2015 (très belle maturité des rouges).

Après trois années de petites récoltes (2013, 2014, 2015), l'**Alsace** a façonné un joli 2016 tant en quantité qu'en qualité, 2015 ayant donné des rouges fruités et puissants, des blancs bien équilibrés.

Dans la **Loire**, 2016 est un millésime riche, expressif, gourmand, même si les récoltes furent faibles à cause du gel. 2015 a donné des jus de choix, de plaisir, aromatiques mais de petits volumes.

Prodigieux en Vallée du Rhône

Dans les secteurs épargnés par le gel et la grêle en **Bourgogne**, on note de beaux rendements en 2016 qui a produit des blancs et des rouges fins, élégants, structurés. Quant à 2015, ils sont équilibrés, gourmands, avec des blancs expressifs, des rouges mûrs et charnus, aux tanins ronds et soyeux.

En **Vallée du Rhône**, après une très belle année 2015 (rouges concentrés et remarquables), le millésime 2016 est carrément qualifié de « prodigieux » du nord au sud. ●

VALÉRIE VIALLET-FAUST

Notre sélection

CHÂTEAU FOMBRAUGE 2016
Saint-Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux rouge. Superbe, puissant, ce vin de lon garde se boi avec plaisir (son fruit, la souplesse de ses tanins mûrs, et sa f fraîche.
21,50 €
chez Leclerc
15 octobre



MAS DU NOVI, SAUT DE L'AIGUE 2015
Languedoc Grès de Montpellier, rouge. Certifié Terra Vitis, ce vin délicieux, souple et charmeur dès l'attaque, séduit pa ses notes fruitées, une bouche finen boisée aux tani enrobés.
10,25 €
chez Nicolas jus
16 octobre



DOMAINE OSTERTAG, RIESLING LES JARDINS 2016
Alsace blanc. Ce vin sec et bio, au nez d'amar développe en l ampleur, harm équilibre. Une vive et longue, soutenue par u de sucres résic
15 €
sur lavinia.fr ju
15 octobre



DOMAINE FOURNIER LONGCHAMPS, LA CROIX PICOT 2016
Savennières blanc (Loire). Le chenin fait merveille dans cette cuvée bio complexe au nez comme en bouche, nerveuse, salivante... Les notes suaves et salines équilibrent la tension et l'acidité.
13,50 €
chez Biocoop
jusqu'au
15 octobre



DOMAINE PATRICK HUDELOT, LES COLOMBIÈRES 2016
Hautes-Côtes de Nuits rouge (Bourgogne). Ce vin bio mérite d'être ouvert à l'avance pour apprécier sa bouche de petits f juteux et acidulés fluide, fina
11 €
sur netvin.c
18 octobre



CAVE DE TAIN, LES PISÉS 2016
Saint-Joseph rouge (Rhône). Issue de syrah, cette cuvée bio développe souplesse, finesse, rondeur et délicatesse. Texture de vel milieu de bouc tanins enrobés fraîche.
12,40 €
chez Auchan (I
jusqu'au 9 oct



Tous droits réservés à l'éditeur



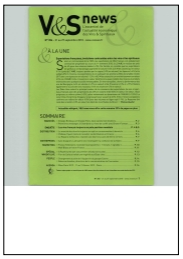
LES GRUMES BULLES

Ketchum

NICOLAS

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 21 au 27 septembre 2018
Page de l'article : p.7
Journaliste : H.B.

Les Grumes de Nicolas se déclinent en bulles

FRANCE

Après les vins tranquilles déclinés sur les trois couleurs, les Grumes de Nicolas s'attaquent aux vins effervescents avec une première référence de vin mousseux proposée à 4,95 € la bouteille de 75 cl sous la marque Les Grumes « Les Bulles ». Le succès des proseccos et de cocktails comme le Spritz n'est sans doute pas étranger à cette initiative qui a notamment, en début d'année, vu Intermarché lancer sa propre marque à l'assaut de la catégorie, quelques mois seulement après Leclerc et Casino. En GMS, les ventes s'élèveraient déjà à près de 5 M de cols/an... *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818





Date : Octobre 2018
Page de l'article : p.96
Journaliste : CLAUDINE ABITBOL

cuisine GUIDE

VINS ROUGES À PETITS PRIX, *comment choisir ?*

DÉGUSTER UNE BONNE BOUTEILLE SANS SE RUINER, C'EST POSSIBLE ! NOS CONSEILS. PAR CLAUDINE ABITBOL

Identifiez votre cépage préféré

Souples et gourmands, les vins de cépage (merlot, malbec...) annoncent une typicité : fruitée, ronde, épicée, concentrée, etc. On les retrouve dans la catégorie IGP, mais surtout VDF (Vin de France, ex-Vin de Table), où la liberté d'expression du vigneron crée de vraies découvertes.

Repérez les vins d'appellation

Gage de savoir-faire, l'appellation répond à un cahier des charges strict et contrôlé. C'est ainsi que les AOC (Appellation d'origine contrôlée) et IGP (Indication géographique protégée, ex-Vin de Pays) donnent, à raison, confiance aux amateurs.

Privilégiez les vins éthiques

Protéger l'environnement, c'est d'abord une philosophie positive qui se répercute sur la qualité du vin. Outre le vin bio, labellisé « AB », vous pouvez aussi vous fier aux vins naturels ou sans soufre, en lutte raisonnée, biodynamie...

Choisissez le millésime

Cette saison, profitez de deux excellents millésimes, 2015 et 2016, à boire rapidement ou à garder. Le vin récolté en 2017 est plus hétérogène, goûtez-le avant d'en acheter une caisse. Les millésimes 2014, eux, sont bradés, ce qui n'augure pas toujours le meilleur.

Nos coups de cœur à moins de 6€



ROND

Ce malbec du Sud-Ouest ne manque pas de caractère, avec ses accords de fruits rouges rôtis et de poivron, rafraîchis par une note mentholée.

CHÂTEAU OULIÈRES
AOC CAHORS 2015, 4,80 €. CHEZ NICOLAS.



PUISSANT

Avec ses arômes de fruits rouges et de réglisse, ce vin de pays du Roussillon escorte merguez ou gigot d'agneau.

TESSELLAE
CARIGNAN VIEILLES VIGNES, IGP CÔTES-CATALANES 2016, 4,95 €. CHEZ LECLERC.



DIGNE HÉRITAGE

Sélectionné par un œnologue réputé, cette cuvée fruitée et équilibrée ne peut que séduire. Et son prix aussi !

CHÂTEAU DE LA PIERRE LEVÉE
AOC CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX 2015, 4,99 €. INTERMARCHÉ.



RAFFINÉ

Des arômes de fruits rouges confits et épicés et une finale fraîche et veloutée, pour ce vin aux reflets violines.

LES GRANDES SERRES LULLABY
AOC VENTOUX 2016, 5,99 €. AU DOMAINE ET CHEZ LES CAVISTES.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle HORS SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806





Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.92-93
Journaliste : Marie Grézard

EN CAVE

On préfère les vins bio

Les vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique ont le vent en poupe. Sélection de quelques "bionnes" cuvées à découvrir.



Bio et biodynamie, quelles différences ? Réglementés à l'échelle européenne, les vins bio ou plus exactement "issus de raisins cultivés selon l'agriculture biologique" sont certifiés par des labels tels que Écocert, Agrocert ou Qualité France. Cela implique qu'aucun produit chimique n'est utilisé pour traiter ou fertiliser les vignes, lesquelles sont désherbées de façon mécanique et non avec des herbicides. On ne devient pas bio du jour au lendemain, trois ans de conversion sont nécessaires pour obtenir le label. La biodynamie est en quelque sorte une extension du domaine de la lutte, parce qu'elle demande un engagement encore plus important de la part du vigneron. Deux labels aux cahiers des charges stricts régissent les règles : Demeter et Biodyvin. Sur un socle obligatoire d'agriculture biologique, les "biodynamistes" se fondent sur les écrits du philosophe Rudolf Steiner et considèrent leur domaine comme faisant partie d'un tout, universel. Ils se fondent sur un calendrier lunaire, solaire et astral d'une grande complexité. De nombreuses décoctions de plantes médicinales ou de corne de vache broyée riche en silice interviennent, à dose homéopathique, pour protéger ou fortifier les vignes. L'objectif est d'amener progressivement ces dernières à se défendre elles-mêmes dans un contexte d'une grande biodiversité à l'équilibre retrouvé. Ces vins bio ou biodynamiques sont-ils donc synonymes d'excellence ? Non. Comme dans les vins "conventionnels", on peut trouver le pire… mais aussi le meilleur.

ÉCLATANT

On aime le gamay pour son côté fruité et friand. Dans cette cuvée, il s'exprime à fond ! D'abord, des notes de rose rouge et de poivre, puis des petits fruits rouges comme la framboise, la groseille et la fraise dégringolent sur le palais. Fin et charnu, il se marie avec des blancs de poulet grillés aux épices.

Anjou gamay, Le Pressoir 2017, Domaine Dhommé, 8,50 €, *chez les cavistes Le Repaire de Bacchus.*



DÉSALTÉRANT

Tout l'attrait du cépage sauvignon quand il se la joue avec modestie : beaucoup de vivacité pour faire frétiller les papilles, des saveurs prononcées d'agrumes, de poire et de buis… c'est tout ce que l'on aime quand les copains sont là, à l'heure de l'apéro. À boire avec des petits toasts au fromage de chèvre frais ou à la truite fumée.

VDP Loire, Petit Le Mont 2016, Maison Foucher Lebrun, 8,40 €, *cavistes Le Repaire de Bacchus.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle HORS SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806

Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.92-93
Journaliste : Marie Grézard

ÉLÉGANT

L'intégralité de la production de ce cru bordelais de 66 hectares est certifiée. Il se distingue par ses tanins fins et sa souplesse. Dans un grand millésime comme celui-ci, il donne le meilleur, jusqu'à sa finale agréablement fruitée et vanillée. On peut aussi bien l'accorder avec un tartare de bœuf qu'un pavé de thon grillé.

Côtes-de-bordeaux, Château Suau 2015, 8,55 €, *chez les cavistes Nicolas.*

GOURMAND

Bénédicte et Christophe Piat cultivent en biodynamie les 35 hectares de leur domaine. Cette cuvée est une véritable gourmandise : les fruits rouges et noirs s'y expriment à merveille, avec des tanins ronds et mûrs. Charnue, elle fera mouche avec une simple pièce de bœuf rôtie.

Sainte-Foy, côtes-de-bordeaux, Volte Face 2016, Château Couronneau, 12,90 €, *magasins Naturalia.*

SOLAIRE

Cette cuvée provient de vignes cultivées en biodynamie. Elle affiche un fruité intense de gelée de mûre, de cassis, de framboise, avec quelques notes de laurier. La bouche dévoile de l'équilibre et de la finesse. Un vin que l'on appréciera avec des légumes farcis ou des brochettes d'agneau.

Coteaux-du-languedoc, Terrasses du Larzac, Le Soleil d'Eva 2015, Château Malavieille, 8 €, *chez Biocoop.*



PANACHÉ

Une fois n'est pas coutume, voici une cuvée alsacienne qui associe sept cépages parmi lesquels le riesling, le gewurztraminer, le chasselas... Yves Dietrich cultive son domaine en biodynamie et le résultat est excellent : les agrumes se dévoilent et, à l'aération, des notes minérales, miellées et florales apparaissent. À savourer avec du poisson et une sauce à l'oseille.

Alsace 2016, Achillée, Domaine Dietrich, 12,90 €, *chez Naturalia.*

SUAVE

Catherine et Guy Cuisset cultivent leur domaine dans le Bergeracois avec la volonté de produire des vins authentiques. Cet assemblage de sauvignon et de sémillon conçu comme un moelleux dégage des notes de mangue, d'abricot et de pêche. On aime son équilibre qui reste digeste. Un vin parfait sur un poulet à la citronnelle ou un craquant crumble à l'ananas.

Vin de France, Les Petites Perdrix 2017, Château Grinou, 12 €, *Biocoop.*

SINGULIER

À Thouarcé, en Anjou, la famille Vaillant produit en biodynamie de bonnes cuvées monocépage. Le pineau d'Aunis y est mené avec talent et rigueur : de petits rendements et une vinification soignée en tirent le meilleur parti. Croquant, un peu poivré, ce vin sera l'ami de toutes les brochettes de viandes et de poissons.

Vin de France, cuvée 100 % pineau d'Aunis 2017, Domaine Les Grandes Vignes, 13 €, *magasins Biocoop.*

Par Marie Grézard

Tous droits réservés à l'éditeur



FAV DE RENTREE CORPORATE

Ketchum

NICOLAS





CARNET D'ADRESSES

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Rosier 'Princesse Astrid de Belgique' : en vente dans les jardineries et sur le site www.georgesdelbard.com

Application coquillages : à télécharger sur www.atlas-sanitaire-coquillages.fr

Catalogue français des variétés de pommes de terre, www.plantdepommedeterre.org

Les Croqueurs de pommes, www.croqueurs-national.fr

Parc Spirou Provence : 1, rue Jean-Henri-Fabre, 84170 Monteux. Tél. : 04 58 55 50 00 ou www.parc-spirou.com

COURRIER

***Encarsia formosa* :** **Crisop,** distributeur de Koppert, www.crisop.fr

JARDIN D'ICI

Potager Caillebotte, 8, rue de Concy, 91330 Yerres. L'accès au potager se situe au fond du parc. Ouvert jusqu'au 14 octobre 2018, entrée libre. Tél. : 06 85 03 57 83 ou www.potagercaillebotte.fr ou e-mail : potagercaillebotte@gmail.com

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

La Ferme Miane, 25, route du Libraire, 24100 Bergerac. Tél. : 05 53 57 62 15 ou www.atelierduvegetal.com

MA SEMAINE AU JARDIN

Semences de choux 'Paresa', 'De Lorient', 'Halbhoher', 'Atsuko', 'Bilko' : **Agrosemens,** 1025, route de Gardanne, Les Milles 13290 Aix-en-Provence. Tél. : 04 42 66 78 22 ou www.agrosemens.com

Semences de choux, 'Wintessa', 'Deadon', 'Stanton', 'Westlandse Winter', 'Redbor', 'Frostara', 'Snowdrop', 'Reflex' : **Graines Baumaux,** BP 100, 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr

Engrais organique 10.4.2, Patenkali, lithothamne et filet Climatex : **Magellan,** BP 10004, 59882 Lille Cedex 9. Tél. : 0 892 395 100 ou www.magellan-bio.fr

Jardicomposteur, www.vertibio.fr

Bulbes de safran : **Bulb'Argence,** mas d'Argence, 30300 Fourques. Tél. : 04 66 01 65 19 ou www.bulbargence.com

Ferme de Sainte Marthe, BP 70404, 49004 Angers Cedex 01. Tél. : 0 891 700 899 ou www.fermedesaintemarthe.com

Safranor, 5, place de l'Eglise, 45390 Echilleuses. Site : www.bulbesdesafran.com

Rudbeckia triloba 'Prairie Glow' : **Le jardin du Pic-Vert,** 2, rue du Moulin, 80110 Domart-sur-la-Luce. Tél. : 03 22 46 69 86 ou www.jardindupicvert.com

Radis 'De 18 jours', 'Mirabeau', 'National 2', 'Pernot clair', 'Rond écarlate', 'Saxa' : **Graines Caillard,** tél. : 04 90 27 69 00 ou www.graines-caillard.com

Radis 'De 18 jours', 'National 2', 'Rond écarlate', 'Saxa', 'Flamboyant 5' : **Truffaut,** tél. : 0 806 800 420 ou www.truffaut.com

Radis 'De 18 jours', 'National 2', 'Pernot clair' : **Fabre graines,** 21, rue des Drapiers, 57083 Metz Cedex 03. Tél. : 03 87 74 07 65 ou www.fabre-graines.com

Radis 'De 18 jours', 'Flamboyant 5', 'National 2', 'Pernot clair', 'Rond écarlate', 'Saxa', 'Tinto' : **Vilmorin,** 65, rue de Luxais, BP 37, 38291 Saint-Quentin-Fallavier Cedex. Tél. : 04 74 82 11 11 ou www.vilmorin-jardin.com

***Kolkwitzia* 'Pink Cloud' :** **Pépinières Brochet-Lanvin,** la Presle, 51480 Nanteuil-la-Forêt. Tél. : 03 26 59 43 39 ou www.pepiniere-brochetlanvin.com

Pommier 'Ariane' : courant en jardineries.

DOSSIER

Agenda des foires aux vins

Auchan : du 25 septembre au 9 octobre.

Biocoop : à partir du 4 septembre, jusqu'à la fin des stocks.

Carrefour : du 12 au 24 septembre.

Carrefour contact : du 21 au 30 septembre.

Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre.

Franprix : du 19 au 30 septembre.

Géant Casino : du 4 au 16 septembre.

Intermarché : du 11 au 30 septembre.

Leader Price : du 4 au 16 septembre.

Leclerc : du 2 au 13 octobre.

Lidl : à partir du 5 septembre, jusqu'à épuisement des stocks.

Magasins U et Hyper U : du 25 septembre au 6 octobre.

Monoprix : du 12 au 27 septembre.

Naturalia : du 12 au 30 septembre.

Netto : du 4 au 16 septembre.

Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre.

Proxi (Spar, Casino, Petit Casino) : du 4 au 16 septembre.

Le Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre.

Simply Market : du 21 septembre au 7 octobre.

Supermarchés Casino : du 31 août au 16 septembre.

Distributeurs :

Andréas Larson, site en anglais : www.andreaslarsson.org

Auchan, tél. : 03 59 30 59 30 ou www.auchan.fr

Bernard Burtschy, www.bernardburtschy.com

Biocoop, tél. : 0 800 807 102 ou www.biocoop.fr

Carrefour, tél. : 09 69 39 70 00 ou www.carrefour.fr

Casino, tél. : 0800 13 30 16 ou www.casino.fr

EuroCave, tél. : 04 26 10 18 11 ou www.eurocave.com

Franprix, 0 800 35 00 00 ou www.franprix.fr

Intermarché : tél. : 0 800 00 81 80 ou www.intermarche.com

Le Repaire de Bacchus, tél. : 0 800 92 20 20 ou www.lerepairedebacchus.com

Leader Price, tél. : 0 800 35 00 00 ou www.leaderprice.fr

Leclerc, tél. : 09 69 32 42 52 ou www.e-leclerc.com

Lidl, tél. : 0 800 900 343 ou www.lidl.fr

Magasins U, tél. : 09 69 36 69 36 ou www.magasins-u.com

Monoprix, tél. : 0 969 39 90 10 ou www.monoprix.fr

Nicolas, tél. : 0 800 80 20 20 ou www.nicolas.com

Restaurant Divellec, Frédéric Turpaud, chef sommelier, 18, rue Fabert, 75007 Paris. Tél. : 01 45 51 91 96 ou www.divellec-paris.fr

DE LA TERRE À LA TABLE

Trancheuse, https://6sson.fr

Concassée d'olives, www.epicurien.com

Sachet de gruyère bio râpé

Entremont : en grandes et moyennes surfaces.

Veg'amande, www.lavieclaire.com

Domaine de Suriane, chemin départemental 10, 13250 Saint-Chamas. Tél. : 04 90 50 91 19 ou www.domainedesuriane.fr

BALADE DE L'ÉTÉ

Hôtel de la Poste et du Lion d'or, restaurant L'Eternel, place du Champ-de-Foire, 89450 Vézelay. Tél. : 03 73 33 03 20 ou www.hply-vezlay.com

Domaine de la Croix-Montjoie, 50, Grande-Rue, 89450 Tharoiseau. Tél. : 03 86 32 40 94 ou www.lacroixmontjoie.com

Jardin du manoir de Val-en-Sel, 1, chemin de la Fontaine, 89450 Saint-Père-sous-Vézelay. Tél. : 03 86 33 26 95 ou 06 80 33 33 01 ou http://valensel.vezelay.free.fr/index.php

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 811383





Date : 3 septembre 2018
Page de l'article : p.110-111
Journaliste : Marie Grézard

Télé Star & ma conso

Foires aux Misez sur le bio !



Cette année, les foires aux vins «d'automne», une idée lancée par l'enseigne Leclerc, fêtent leurs 45 ans. L'occasion d'acheter deux très beaux millésimes (2015 et 2016) et surtout de découvrir les vins bio, vedettes des grandes enseignes. Nos conseils pour bien les choisir.

Marie Grézard

Rendez-vous incontournables de la rentrée, ces foires inventées dans un bout de Bretagne à l'automne 1973 permettent désormais d'écouler un total de 54 millions de bouteilles partout en France (par enseigne de grande distribution, elles assurent presque 20% du chiffre d'affaires annuel du rayon vins). Puisque l'on y va plus pour les premiers voire seconds grands crus bordelais comme mouton-rothschild ou château-margaux, devenus inaccessibles et happés par l'export, les enseignes se sont tournées vers d'autres régions aux bouteilles d'un rapport qualité-prix parfois excellent (prix moyen environ 8 euros). Comme les sites Internet spécialisés en vins, elles «invitent» aussi de plus en plus de vins bio et biodynamiques dans leur catalogue (jusqu'à 10% de leur offre), concurrençant les spécialistes tels Biocoop et Naturalia, qui excellent, eux, dans la mise en avant de petits domaines.

ON NE RIGOLE PAS AVEC LE BIO...

Mais au fait, qu'est-ce qu'un vin bio exactement ? Réglementés à l'échelle européenne, ces vins sont dits «issus de raisins cultivés selon les conditions de l'agriculture biologique», c'est-à-dire qu'aucun produit chimique n'est utilisé afin de traiter ou fertiliser les vignes, lesquelles sont désherbées mécaniquement et non avec des herbicides (labels AB, Ecocert, Agrocert, Qualité France). Seconde exigence : lors de la vinification, seuls les ajouts de produits naturels sont autorisés (tanins, copeaux de bois, sucres, etc.) et les ajouts de sulfites sont plafonnés. Enfin, on ne devient pas bio du jour au lendemain : trois années de conversion sont nécessaires pour obtenir le label.

... ET ENCORE MOINS AVEC LA BIODYNAMIE

Elle est en quelque sorte une extension du domaine de la lutte. La biodynamie exige un engagement encore plus important de la part du vigneron. Deux labels aux cahiers des charges stricts la régissent : Demeter (demeter.fr) et Biodyvin (biodyvin.com). À partir des règles de l'agriculture biologique, les «biodynamistes», se fondant sur les écrits du philosophe Rudolf Steiner, considèrent leur domaine comme faisant partie d'un tout, universel. Ils utilisent ainsi un calendrier lunaire, solaire et astral d'une grande complexité, plus de nombreuses décoctions de plantes médicinales ou de corne de vache broyée riche en silice pour protéger ou fortifier la vigne, à dose homéopathique.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 811383

Date : 3 septembre 2018
Page de l'article : p.110-111
Journaliste : Marie Grézard

vins



L'objectif est d'amener progressivement cette dernière à se «défendre» elle-même dans une biodiversité retrouvée.
Ces vins bio ou biodynamiques sont-ils forcément synonymes d'excellence? Non. On peut être un excellent «cultivateur de vigne» mais se révéler un exécrable vinificateur. Comme dans les vins issus d'une agriculture conventionnelle – qui se rapproche d'ailleurs beaucoup du bio aujourd'hui –, on trouve le pire et le meilleur dans le bio.
Voici notre sélection de cuvées et les plats avec lesquels elles s'accordent le mieux.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 811383

Date : 3 septembre 2018
Page de l'article : p.110-111
Journaliste : Marie Grézard

Le calendrier des foires aux vins 2018

Casino Supermarché: du 31 août au 16 septembre (Géant du 4 au 16 sept.)
Leader Price: du 4 au 16 septembre.
Biocoop: à partir du 4 septembre (durée de l'opération variable selon les magasins).
Vente-privee.com: du 4 au 20 septembre
Lidl: à partir du 5 septembre.
Netvin.com: du 5 septembre au 18 octobre.
Le Repaire de Bacchus: du 6 septembre au 16 octobre.
Intermarché: du 11 au 30 septembre.
Monoprix: du 12 au 27 septembre.
Naturalia: du 12 au 30 septembre.
Nicolas: du 12 septembre au 16 octobre.
Franprix: du 19 au 30 septembre.
Auchan supermarchés et MyAuchan: du 21 septembre au 7 octobre (hypermarchés et drive : du 25 septembre au 9 octobre).
Carrefour Market: du 28 septembre au 14 octobre (hypermarchés : du 12 au 24 septembre ; Contact : du 21 au 30 septembre).
Leclerc: du 2 au 13 octobre (avec pré-réservation possible sur macave.leclerc à p. du 18 septembre).

Tous droits réservés à l'éditeur

actualites.reponse-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foires aux vins 2018 : à vos agendas, voici les dates des enseignes !



Les boîtes aux lettres qui débordent de catalogues spécialisés, les rayons des magasins qui se remplissent de bouteilles… Les foires aux vins sont bien de retour ! Découvrez les dates des enseignes pour ne rien manquer.

C'est un moment que les amateurs de Bordeaux ou de Bourgogne attendent avec impatience : les foires aux vins d'automne ! Celles-ci sont l'occasion de dénicher des bouteilles d'exception à prix cassé et de se constituer une belle cave pour un budget raisonnable. Pour la petite histoire, on doit ces rendez-vous incontournables à Édouard Leclerc qui, en 1973, avait lancé sa foire aux vins en Bretagne. Depuis, dans toutes les régions de France, de Carrefour à Auchan, en passant par Monoprix et Lidl, les autres enseignes s'y sont mises, suivies de près par les cavistes. Aujourd'hui, même les sites Internet organisent leur foire aux vins. Pour ne rien manquer, découvrez les dates des foires aux vins des principales enseignes.

Foire aux vins 2018 : les dates
Auchan (hypermarchés, supermarchés et Drives) : du 21 septembre au 9 octobre
Biocoop : à partir du 4 septembre
Carrefour (hypermarchés) : du 12 septembre au 24 septembre
Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre
Casino supermarchés : du 31 août au 16 septembre
Géant Casino : du 4 au 16 septembre
Franprix : du 19 au 30 septembre
Intermarché : du 11 au 30 septembre
Leader Price : du 4 au 16 septembre
Leclerc : du 2 au 13 octobre
Lidl : à partir du 5 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

actualites.reponse-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Monoprix : du 12 au 27 septembre
Naturalia : du 12 au 30 septembre
Netto : du 4 au 16 septembre
Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre
Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre
Système U : du 25 septembre au 6 octobre

Sur le web

Vinatis.com : du 31 août au 9 octobre
Cdiscount : à partir du 6 septembre
Lagrandecave.fr : du 3 septembre au 30 septembre
Vente-privée : à partir du 4 septembre
Millesimes.com : du 5 au 28 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078





Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.54

Dossier spécial
Foires aux vins

La liste des courses

Toutes les infos pour trouver nos vins facilement, en rayon ou en ligne.

AUCHAN — du 25 septembre au 9 octobre 2018

- Saint-nicolas-de-bourgueil 2016 BIO, L'Ile de ma mère, Mercier Vallée — 8,99 € — p. 42
- Muscadet 2017, Le Vent d'ouest, Les Bêtes curieuses — 4,50 € — p. 43

BIOCOOP — depuis le 4 septembre 2018

- Chinon rouge 2017 BIO, Les Cinq Arpents, Domaine Fabrice Gasnier — 8,99 € — p. 44

CARREFOUR HYPER — du 12 au 24 septembre 2018

- Saint-émilion grand cru 2015, Les Roches de Yon-Figeac — 14,95 € — p. 42
- Blaye-côtes-de-bordeaux 2017, Le Valentin, Montfollet — 5,95 € — p. 43
- Pouilly-fuissé 2017, Terres de pierres, Verget — 19,95 € — p. 43
- Bordeaux supérieur rouge 2016, Château L'Isle Fort — 8,50 € — p. 48
- Mâcon-villages blanc 2017, Terres de pierres, Verget — 9,95 € — p. 48

CARREFOUR MARKET — du 28 septembre au 14 octobre 2018

- Saint-nicolas-de-bourgueil rouge 2017, Les 3 Lieux-Dits, Domaine Pitault Landry — 6,30 € — p. 46

CASINO — jusqu'au 16 septembre 2018

- Lirac 2017 BIO, Lunar Apogé, Domaine des Carabiniers — 9,95 € — p. 42

CDISCOUNT.COM — depuis le 6 septembre 2018

- Coteaux-bourguignons rouge 2015 BIO, Domaine des Teppes de Chatenay — 4,49 € — p. 46
- Fiefs-vendéens-mareuil blanc 2017, Château Marie du fou, J. Mourat — 7,90 € — p. 48
- Côtes-de-bourg rouge 2015 BIO, Le Futé, Pierre-Henri Cosyns — 15,99 € — p. 52
- Collines-rhodaniennes 2016, Syrah d'Ogier, Domaine Stéphane Ogier — 7,99 € — p. 39
- Vin de France 2016 BIO, Le Petit Parisien, Les Vignerons parisiens — 7,99 € — p. 40

CHATEAUNET.COM — jusqu'au 30 septembre 2018

- Viré-clessé blanc 2015 BIO, Quintaine, Domaine Emilian Gillet — 16,90 € — p. 44
- Haut-médoc 2015 BIO, Château Micalet — 12,90 € — p. 50
- Margaux 2012, Château Boston — 19,90 € — p. 52

FRANPRIX — du 19 au 30 septembre 2018

- Côtes-du-roussillon 2017 BIO, Le Plaisir, Mas Amiel — 9,50 € — p. 44
- Givry 1er cru rouge 2016, Domaine C. Valdenaire — 16,90 € — p. 52

INTERMARCHÉ — du 11 au 30 septembre 2018

- Santenay vieilles vignes 2016, Les Frères Muzard — 15,90 € — p. 52

LAVINIA — du 17 septembre au 15 octobre 2018

- Faugères 2015 BIO, Esquisse, L'Ancienne Mercerie — 13,90 € — p. 42
- Cahors 2017 BIO, Caballe, Fabien Jouves (Mas del Périé) — 12,50 € — p. 44
- Bourgogne rouge 2015 BIO, Pernand-vergelesses, Domaine Pavelot — 19,90 € — p. 44
- Vacqueyras rouge 2014 BIO, Gerline, Clos des Mourres — 13,50 € — p. 50

LECLERC — du 2 au 13 octobre 2018

- Grés-de-montpellier 2017, Château Jean-Claude Mas — 7,95 € — p. 48

LE REPAIRE DE BACCHUS — jusqu'au 4 octobre 2018

- Beaujolais 2017, Sans soufre, Domaine des Nugues — 6,95 € — p. 42
- Cabardès rouge 2017 BIO, Nature, Château Salitis — 9,75 € — p. 48
- Lalande-de-pomerol 2015, Château Vieux Duché — 9,90 € — p. 38

LIDL — depuis le 5 septembre 2018

- Faugères rouge 2017 BIO, Esprit Nature, Les Crus Faugères — 4,49 € — p. 46

MAGASINS U — du 25 septembre au 6 octobre 2018

- Menetou-salon 2017, Première lune, Antoine de la Farge — 9,50 € — p. 43
- Gaillac rouge 2017 BIO, Mas de Roque, Famille Amirault Grosbois — 6,90 € — p. 44
- Beaujolais blanc 2017, Domaine des Mouilles — 6,40 € — p. 46
- Sancerre blanc 2017 BIO, Les Trois Terroirs, Domaine de la Vauvise — 11,90 € — p. 50
- Tavel 2017, Vallognes d'Aqueria, Château d'Aqueria — 8,50 € — p. 40

MILLESIMES.COM — jusqu'au 28 septembre 2018

- Bourgogne rouge 2015, La Gibryotte, Famille Claude Dugat — 14,28 € — p. 50
- Côtes-du-rhône rouge 2016, Domaine de la Janasse — 9 € — p. 39

MONOPRIX — du 12 au 27 septembre 2018

- Côtes-de-provence 2016, Hélène, Château des Bormettes — 8,49 € — p. 43
- Terrasses-du-larzac 2015 BIO, Chemin faisant, Les Chemins de Carabote — 10,89 € — p. 50
- Vin de France blanc 2017 BIO, Spontané Domaine des Hauts Baigneux — 11,49 € — p. 50
- Riesling 2016 BIO, Domaine Josmeyer — 18,39 € — p. 52

NATURALIA — du 12 au 30 septembre 2018

- Bordeaux supérieur rouge 2016 BIO, L'Ecuyer de Couronneau Château Couronneau — 5,99 € — p. 46
- Alsace 2016 BIO, Domaine Achillée — 12,90 € — p. 40

NETVIN.COM — jusqu'au 18 octobre 2018

- Pays-d'oc rouge 2017, Nouba, Claude Serra — 5 € — p. 38

NICOLAS — du 12 septembre au 16 octobre 2018

- Crozes-hermitage 2017, Les Hauts d'Eole, Cave de Tain — 14,55 € — p. 43

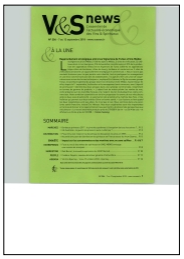
VENTE-PRIVEE.COM — jusqu'au 24 septembre 2018

- Saint-romain 2016, Domaine Alain Gras — 19 € — p. 42
- Côtes-de-gascogne blanc 2017, Vintus Les Pastorales, Domaine de Malartic — 3,80 € — p. 46
- Châteaumeillant rouge 2016, Domaine Goyer — 8 € — p. 48
- Crozes-hermitage 2016 BIO, Le Rouvre, Domaine Yann Chave — 19,90 € — p. 52
- Viré-clessé 2015 vieilles vignes, Meurgey-Croses — 9,50 € — p. 39

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : du 07 au 13 septembre 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : Thomas Gueller

Nicolas anticipe sa foire aux vins

FRANCE

Durant la première semaine de septembre, les prospectus de la foire aux vins de Nicolas – qui se déroulera du 12 septembre au 16 octobre – étaient distribués par des animateurs en blousons siglés Nicolas aux entrées de plusieurs bouches du métro parisien. La quatrième de couverture de la brochure informe les lecteurs que les porteurs de la carte privilège de l'enseigne pourront passer commande en ligne et en avant-première dès le 5 septembre. La couverture présente un jeu de mots « Foire aux vins : une belle robe ne suffit pas pour entrer - 1 046 vins dégustés, 81 sélectionnés » qui n'est pas sans rappeler ceux qu'utilisent avec succès les produits MDD Monoprix, autre enseigne citadine. Des jeux de mots du même type ornent les têtières des pages : « Loire - au confluent de la qualité et du prix », « Sud-Ouest - ne choisissez pas entre le Sud et l'Ouest », « Vallée du Rhône - ces vins ont la cote »... On notera également la mise en avant des logos Terra Vitis (cher au groupe Castel, maison mère de Nicolas), Bio, Vignerons en développement durable, Bee Friendly, Vegan, ainsi qu'un logo maison pour les vins sans soufre ajouté. Enfin, une promotion spéciale à -20% est annoncée pour la période du 5 au 16 octobre sur 7 références, probablement afin de donner une nouvelle impulsion à cette opération commerciale. ■ ***Thomas Gueller***

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le calendrier des Foires aux Vins 2018



Zakharova_Natalia /iStock

La saison des Foires aux Vins bat son plein. Pour ne pas louper le créneau, voici les dates des principales enseignes.

Quand commencent et finissent les dates des Foires aux Vins de cet automne 2018 ? Certains ont commencé fin août, d'autre se terminent dès la mi-septembre... Des principaux cavistes en ligne aux enseignes de grandes surfaces, découvrez les dates de début et de fin de leurs opérations, classées de la plus précoce à la plus tardive.

Vinothèque de Bordeaux : du 30 août au 2 octobre

Wine & Co : du 30 août au 7 octobre

Casino Supermarchés : du 31 août au 16 septembre

Vinatis : du 31 août au 9 octobre

Grands Bourgognes : du 1er septembre au 16 septembre

Cavissima : du 3 septembre au 23 septembre

Lagrandecave.fr : du 3 septembre au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vente-privee : À partir du 4 septembre

Biocoop : À partir du 4 septembre

Netto : du 4 septembre au 16 septembre

Leader Price : du 4 septembre au 16 septembre

Géant Casino : du 4 septembre au 16 septembre

Le Petit Ballon : du 4 septembre au 30 septembre

LIDL : à partir du 5 septembre

Netvin : du 5 septembre au 18 octobre

Millésimes : du 5 septembre au 28 septembre

Cdiscount : À partir du 6 septembre

Idealwine : du 6 septembre au 25 septembre

Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre 2018

Chateaunet : du 7 septembre au 30 septembre

Galeries Lafayette : du 7 septembre au 30 septembre

Badie : du 7 septembre au 30 septembre

Les Grappes : du 7 septembre au 8 octobre

Plus de Bulles : du 9 septembre au 23 septembre

Casino (enseignes de proximité) : du 10 septembre au 23 septembre

Enclave vinothèque : du 10 septembre au 30 septembre

Intermarché : du 11 septembre au 30 septembre

Naturalia : du 12 septembre au 30 septembre

Monoprix : du 12 septembre au 27 septembre

Carrefour : du 12 septembre au 24 septembre

Naturéo : du 12 septembre au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre

Xo-Vin : du 14 septembre au 21 octobre

Grandsvins-prives : du 17 septembre au 30 septembre

vinia : du 17 septembre au 15 octobre

Franprix : du 19 septembre au 30 septembre

Carrefour Market : du 21 septembre au 30 septembre

Simply Market : du 21 septembre au 9 octobre

Carrefour Contact : du 21 septembre au 30 septembre

Magasins U : du 25 septembre au 6 octobre

Auchan : du 26 septembre au 10 octobre

E.Leclerc : du 2 octobre au 13 octobre

Les Foires aux Vins, plutôt chez le caviste ou en GMS ?
Chaque point de vente a son intérêt. Via leur centrale d'achat, les grandes surfaces ont c'est vrai une capacité d'achat des grands crus « en primeur », soit deux ans avant leur commercialisation. Voilà qui leur assure une offre haut de gamme. Mais certains grands noms du vignoble refusent les linéaires de la grande distribution. Résultat, les cavistes Nicolas ou Le Repaire de Bacchus récupèrent l'exclusivité de très grandes étiquettes, tout comme les sites de vente de vin, extension commerciale des négociants de la Place de Bordeaux. Côté indépendants, à chacun à son réseau, donc ses exclusivités.

Sur internet, les sites de ventes de vin sont-ils fiables ?
Oui, aujourd'hui ce sont des points de vente comme les autres. Qui offrent en sus un réel gain de temps. Voici quelques belles adresses pour y aller les yeux fermés : chateaunet.com , millesimes.com et mondovino.com pour les grands crus (bordeaux, bourgogne, champagne), le petitballon.com avec l'abonnement à la box pour des vins choisis par l'ancien sommelier du Ritz…

Faut-il y aller pour des vins de garde ou à boire de suite ?
L'offre majoritaire concerne des vins de plaisir immédiat. C'est la tendance du moment. Frais, légers et surtout polyvalents. La “buvabilité" est le maître-mot. Nous n'avons plus le temps d'attendre, pas de cave non plus pour garder des vins 10 à 20 ans. Et puis les vins ne sont de toute façon plus structurés aujourd'hui pour vieillir aussi longtemps… Les grands crus sont désormais taillés pour être débouchés à tout moment.

Y a-t-il des différences d'offres entre les enseignes ?
En termes de prix, les différences existent mais ne sont pas significatives. En revanche, chaque enseigne à ses chouchous. A Intermarché **, les rouges du Mâconnais et les bordeaux** entre 8 € et 15 €, chez Naturalia, par essence le bio, le **biodynamique** et le **naturel** (sans soufre) par un vigneron indépendant. Netto préfère

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

les vins prêts à boire en accord avec des mets, Biocoop valorise les « vegan » (sans entrant d'origine animale). Historiquement, Auchan est fier de ses **grands crus** et **vins médaillés** , alors que Simply Market propose des vins « **solidaires** », élaborés dans le cadre d'Esat (Etablissements et services d'aide par le travail) par des personnes en situation de handicap. Enfin, Le Repaire de Bacchus met en avant les vins étrangers.

Tous droits réservés à l'éditeur

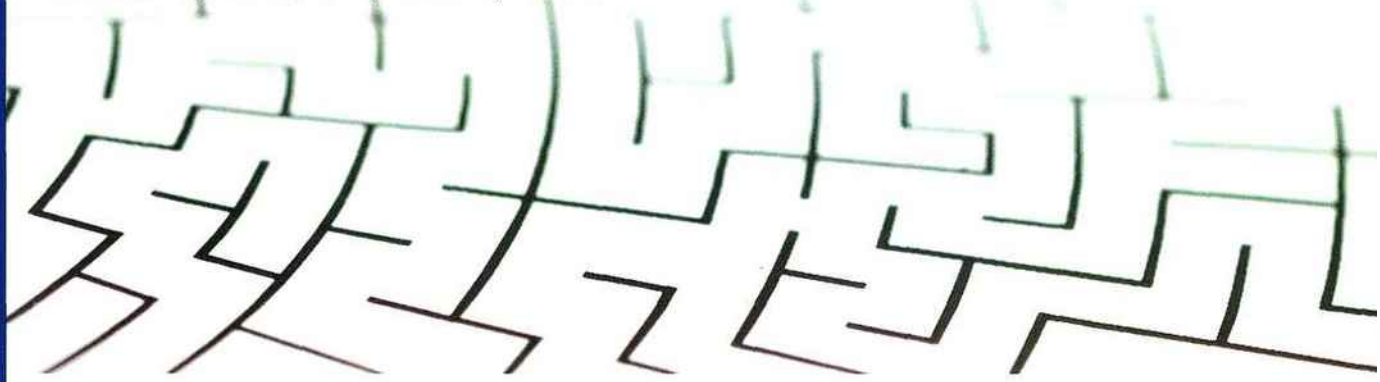


LA SÉLECTION DE *Terre de Vins*

Foires aux vins

Suivez nos conseils

LA CONCURRENCE SE FAIT RUDE ENTRE LES ENSEIGNES EN MATIÈRE DE FOIRES AUX VINS, ACCRUE PAR LA MONTÉE EN PUISSANCE DES SITES WEB. IL EN RESSORT UNE DIVERSIFICATION ET UNE PROFESSIONNALISATION INDÉNIABLE DE L'OFFRE. EN VEDETTE CETTE ANNÉE, LES VINS BIO, ÉTRANGERS, ATYPIQUES ET, BIEN SÛR, LES 2016



La tendance bio a bel et bien décollé pour ces foires aux vins 2018. Elle tendait à pointer le bout de ses feuilles depuis quelques années, mais, cette fois, elle semble faire l'unanimité dans quasiment toutes les enseignes. La fièvre bio a d'ailleurs débordé sur la biodynamie, les vins dits « nature » et tous les labels de développement durable. Autre tendance forte de cette édition, une augmentation des étrangers dans les sélections. Après avoir peiné à se trouver une place dans le panier des consommateurs de l'Hexagone, chauvinisme oblige, ils commencent à susciter l'intérêt sur des offres à prix raisonnables et des valeurs sûres.

2016 GAGNANT ET VINS DÉCALÉS

Ce sont bien sûr les 2016, joli millésime dans de nombreuses régions et de surcroît avec des volumes disponibles, qui sont à l'honneur, mais il reste encore quelques 2015 dans les rouges de garde et les 2017 sont déjà arrivés sur les blancs et les rouges sans élevage. Mais les enseignes, qui ont longtemps misé sur le millésime en cours pour encourager les consommateurs à se constituer une cave, ont compris que l'heure n'était plus au stockage mais à la consommation rapide, surtout par des citadins qui ont de moins en moins de caves dignes de ce nom et qui ne sont pas encore tous équipés d'une cave à vins. Les sélections ont donc misé sur des millésimes dits décalés ou prêts à boire, notamment grâce aux enseignes qui achètent encore en primeurs comme Magasins U et Intermarché, et qui dénichent aussi des lots oubliés.

Toujours en tête des appellations, le Bordelais, même si les autres vignobles ont incontestablement gagné du terrain. Si des enseignes comme Magasins U ou Intermarché continuent d'acheter des bordeaux en primeurs, on constate une levée de pied générale, en particulier sur les grands crus, devenus inaccessibles et souvent remplacés par des seconds vins ou des crus bourgeois. Ils pèsent désormais de 20 à 30 % de l'offre, deux fois moins qu'à l'âge d'or des foires aux vins, autour des années 2000. La diversification a surtout profité aux vins du Languedoc et de la vallée du Rhône, en rouge majoritairement, et principalement portés par des grands noms, la notoriété rassurant les consommateurs. Mais, en ce qui concerne la diversification, la Corse, la Savoie ou les vins de France parviennent de plus en plus à tirer leur épingle du jeu. Il reste difficile de trouver des volumes de bourgognes disponibles, à moins de jouer les blancs du Mâconnais, de surcroît d'un meilleur rapport qualité-prix que les grandes appellations. Toujours peu de rosés dans ces opérations d'automne, mais de plus en plus d'effervescents de toutes bulles, proseccos, cavas et crémants venant souvent concurrencer les champagnes.

CAUTION ET VITRINES

Pour se différencier, certaines enseignes continuent de jouer la caution de sommeliers de renom (Andreas Larsson pour Leclerc, Paolo Basso pour Carrefour, Gaëtan Bouvier pour Lidl…). Pour se démarquer, les enseignes plus téméraires préfèrent proposer des vins hors appellations, des AOC méconnues et des vignerons atypiques dont l'histoire est racontée dans leurs prospectus. Si les foires aux vins des supers et hypers se font plus pointues, c'est aussi parce qu'elles sont de plus en plus concurrencées, à la fois par les enseignes spécialisées qui se sont lancées dans les foires aux vins récemment (Naturalia,

Tous droits réservés à l'éditeur



Biocoop…), par les supérettes qui jouent sur une offre réduite mais bien ciblée (Franprix, My Auchan, Carrefour Market) et bien sûr par le Web. Tous les marchands de vin en ligne ont développé une foire aux vins aux mêmes dates, entre septembre et octobre, avec une professionnalisation indéniable de l'offre, et ils bénéficient de surcroît de la souplesse du système en proposant des lots à volumes limités, quitte à en changer régulièrement et à renouveler les propositions après épuisement des stocks. Il en ressort une offre de plus en plus qualitative pour séduire les amateurs (Cdiscount, Vente-privée, iDealwine, Châteaunet, Millésimes, La Grande Cave). Face à cette concurrence accrue, les enseignes ont aussi chassé sur la Toile en lançant des sites Internet dédiés qui se veulent des vitrines de leurs opérations en magasin, des aides à la décision personnalisées avec des sommeliers « chatteurs » (Lidl, Leclerc, Auchan, Cdiscount) et des sources d'informations supplémentaires en ligne, parfois même avec la possibilité de préréservation en ligne et de « click & collect » en drive (Auchan, Leclerc, Carrefour, Lidl, Intermarché). Le client y gagne en matière de choix et de services, ce qui compense les prix moins attractifs et souvent difficiles à comparer sur des vins peu diffusés ou vendus en marques dédiées. La politique de prix est plus transparente chez les cavistes (Nicolas, Le Repaire de Bacchus, Lavinia), qui optent plutôt pour des remises en moyenne de 10 à 20 % sur leur offre permanente. La tendance est en tout cas à la multiplication des outils et des vitrines. Lidl a même ouvert pour la première fois cette année une boutique éphémère à Paris pour valoriser sa sélection dans un décor élégant qui vise à faire oublier son image de hard-discounter.

F. H.

NOTRE ÉQUIPE



Sylvie Tonnaire
Rédactrice en chef



Mathieu Doumenge
Rédacteur en chef adjoint



Jean-Michel Brouard
Journaliste



Frédérique Hermine
Journaliste



Laurent Gotti
Journaliste



Joëlle W. Boisson
Journaliste

LES DATES DES FOIRES AUX VINS

Aldi : à partir du 13 septembre*
Auchan Hypermarchés : du 25 septembre au 9 octobre
Auchan Supermarchés : du 21 septembre au 7 octobre
Carrefour : du 12 au 24 septembre
Carrefour Contact : du 21 au 30 septembre
Carrefour Market : du 28 septembre au 14 octobre
Casino : du 4 au 23 septembre
Cdiscount : à partir du 6 septembre
Chateaunet : du 7 au 30 septembre
Cora : de fin août à mi-octobre*
Franprix : du 19 au 30 septembre
Ideal Wine : du 6 au 25 septembre
Intermarché : du 11 au 30 septembre
La Grande Cave : du 3 au 30 septembre
Lavinia : du 17 septembre au 15 octobre
Leader Price : du 4 au 16 septembre*
Leclerc : du 2 au 13 octobre
Lidl : à partir du 5 septembre
Millésimes : du 5 au 28 septembre*
Monoprix : du 12 au 27 septembre
Nicolas : du 12 septembre au 16 octobre
Repaire de Bacchus : du 6 septembre au 4 octobre
Supermarchés Match : du 6 au 23 septembre
Système U : du 25 septembre au 6 octobre
Ventes privées : à partir du 4 septembre*
Vinatis : du 31 août au 9 octobre
Wineandco : du 30 août au 7 octobre

* Retrouvez nos sélections pour ces enseignes sur terredevins.com

LIRE NOS TABLEAUX

Le vieillissement du vin



La couleur du vin



Les catégories de vin

Nos découvertes
Nos incontournables
Les bios
Les classés

Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX					
Château Haut Lalande	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2015		4,95 €	À ce prix-là, quel plaisir de trouver un vin qui a du fond et un raisin bien mûr en bouche. L'archétype de ces bordeaux simples mais charmeurs.
Montfollet Le Valentin	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2017		5,95 €	Tout ce que l'on attend d'un bordeaux blanc sec. Nez expressif (bourgeon de cassis, mangue). Du peps en attaque, acidité intégrée et grande longueur.
Château L'Isle Fort	Bordeaux supérieur	2016		8,50 €	Sa robe rubis éclatante trahit toute son élégance. Mentholé et épicé, il est charnu et doté d'une grande allonge. Finale équilibrée et dynamique.
Château Lestruelle	Médoc	2016		9,50 €	Bordeaux produit d'excellents vins à moins de 10 €. La preuve ici avec ce vin juteux porté longuement par une très belle acidité.
Château de Francs Les Cerisiers	Francs Côtes-de-Bordeaux	2015		9,95 €	S'il était un adjectif, ce serait « généreux ». Un arôme ? Les fruits noirs lardés. Une impression ? De la souplesse en milieu de bouche. Bien fait.
Château Tour de Bessan ♡	Margaux	2016		16,95 €	Ce n'est pas au nez qu'il vous impressionnera mais avec cette légère salinité de bouche, ces notes de framboise bien mûre et des tannins crayeux.
Château L'Enclos	Pomerol	2012		24,95 €	Pomerol à moins de 30 € ? Vous ne rêvez pas. Giboyeux, fumé et doté d'un fruité bien mûr, il tient fièrement son rang. Le tout avec délicatesse.
BOURGOGNE					
Verget Mâcon Villages « Terres de Pierres »	Mâcon-Villages	2017		9,95 €	Une maison référence qui livre ici une jolie bouteille, portée par les fruits blancs et l'anis. Bouche pleine finissant sur le poivre blanc.
Verget Pouilly-Fuissé « Terres de Pierres » ♡	Mâcon-Villages	2017		19,95 €	Envie de magnifier un repas avec un grand bourgogne blanc ? Foncez. Grande énergie en bouche, amers subtiles et équilibre souverain. Très long.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Terroirs du Vent La Violette viognier	IGP Pays d'Oc	2017		4,95 €	Ce viognier ne joue pas la surenchère aromatique, y gagnant en élégance. Un léger gras et quelques amers. Le compagnon parfait à l'apéritif.
Domaine d'Aupilhac ♡ Les Truffières	Languedoc-Montpeyroux	2015		12,95 €	L'une des références du Languedoc dans ses œuvres. Patience nécessaire pour apprécier une matière un peu serrée aujourd'hui exhalant la garrigue.
LOIRE					
Domaine de La Charmoise Terroir des silices	Touraine Sauvignon	2017		5,95 €	Cette cuvée ne joue pas les illusionnistes. Son nez est bien variétal. Bel élan aromatique en bouche. Acidité intégrée et rafraîchissante.
Henry Marionnet ♡ Les Cépages oubliés	IGP Val de Loire	2016		10,95 €	Le changement, c'est maintenant avec ce gamay de Bouze méconnu. Sa mâche fruitée franche du collier appelle cochonaille ou jambon à l'os.
RHÔNE					
Guffens au Sud Trilogie	Vin de France	2016		5,95 €	Vin coup de poing, brut, qui montre ses muscles. Quelle masse de fruit ! Mais les tannins mûrs et l'acidité bien présente harmonisent l'ensemble.
Zéro Pointé	Côtes-du-Rhône-Villages	2017		5,95 €	Vous voulez du bio, du nature, du vegan ? Voilà un vin 3 en 1 ! Fruité très pur, couplé à une matière un peu massive. Un agitateur papillaire.
Domaine de La Citadelle	Luberon	2017		8,95 €	Généreux, il l'est comme le Luberon. Légère sucrosité plaisante en attaque. Gouleyant, équilibré et long, évitant un alcool trop chaleureux.

DAVID GONÇALVÈS
Responsable pour la foire aux vins



Le respect de l'environnement est central dans notre sélection. Le bio représente désormais 10 % de notre offre qui fait, par ailleurs, la part belle aux 2015 et 2016, exceptionnels à Bordeaux. Nos clients pourront en outre réserver leurs vins en ligne dès le 04/09, avec possibilité de les retirer ensuite au drive.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Ch. La Sauvageonne 2016
COUP DE CŒUR

LES OLIVIERS (BIO)
Terrasses du Larzac - **8,95 €**

Grâce à un climat associant chaleur et précipitations régulières, la maturité des raisins est optimale pour cette cuvée qui doit son nom aux très vieux oliviers présents sur la propriété. L'on retrouve donc un fruité admirable en bouche (fruits noirs). Son élevage, encore un peu présent, soutient une matière charnue en milieu de bouche. Beaucoup d'énergie dans cette bouteille dont on retient in fine la grande fraîcheur.



Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX						
Château Branda ♡		Puisseguin-Saint-Émilion	2016		10,95 €	Belle réussite pour ce château en 2016. Il montre une grande expressivité aromatique (myrtille, mûre) et beaucoup de classe et de droiture.
BOURGOGNE						
Famille Brocard Premier cru Côte de Jouan		Chablis Premier cru	2016		15,95 €	Pas le plus connu des premiers crus de Chablis, mais une jolie découverte. Produit par une référence de Chablis, ce vin typé gagnera à vieillir 3/5 ans.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Gérard Bertrand Solar 6 Syrah		IGP Pays d'Oc	2017		6,95 €	Il faut le reconnaître, ce vin se boit comme on mangerait un bonbon... Des fruits noirs à foison, quelques épices et un toucher de bouche poli.
LOIRE						
Domaine J&V Mabileau		Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2017		6,95 €	Ne pas hésiter à bien aérer ce vin qui révélera ainsi tout son charme. Une mâche réelle mais conservant de la finesse. Long et bon !
Domaine Chatelain		Pouilly-Fumé	2017		12,50 €	Le sauvignon blanc exprime ici admirablement les agrumes (citron vert, pamplemousse). Rond, délicatement acidulé et fins amers rafraîchissants.
PROVENCE						
Clos des Trois Sources		Coteaux-d'Aix-en-Provence	2017		6,50 €	Plus qu'un rosé, un vin ! De beaux arômes d'abricot et de fruits rouges. Le tout porté par une belle mâche et de l'acidité vivifiant l'ensemble.

Carrefour market — du 28 septembre au 14 octobre

BORDEAUX						
Château Moulin de Gauriac		Côtes-de-Bourg	2016		3,95 €	Derrière ce mini-prix se cachent de beaux fruits noirs et une matière fluide, ronde. L'acidité est bien équilibrée. Que demander de plus ?
Château Bourbon La Chapelle		Médoc	2016		4,90 €	L'essayer, c'est l'adopter ! Il a tout pour plaire : fraîcheur, tannins lisses, milieu de bouche épicé. Il jouera les passe-partout à table.
Château Les Garelles Sans sulfites ajoutés		Blaye Côtes-de-Bordeaux	2017		6,50 €	Le vin nature gagne aussi le Bordelais et permet d'offrir cette belle réussite, croquante, aux arômes très purs (cassis, menthol). De la dentelle.
Vieux Château Chambeau		Lussac-Saint-Émilion	2015		7,95 €	Voici un vin facile d'accès : un registre plutôt léger qui fait la part belle à des fruits noirs (cassis, mûre) éclatants. Grande longueur.
Ch. Gazin Roquencourt ♡		Pessac-Léognan	2012		19,95 €	Rentrer dans le monde des grands bordeaux pour moins de 20 € est possible grâce à ce très beau pessac, tout en relief. Une caresse sur le palais.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Terrasses de Maynard		Saint-Chinian	2016		7,30 €	« Cohérence et harmonie ». Un slogan new age qui sied tellement bien à ce vin très Sud (olive noire, tardé). Matière profonde et fraîche.
LOIRE						
Manoir de La Grelière Vieilles Vignes réserve		Muscadet-Sèvre-et-Maine-sur-lie	2017		4,50 €	Le melon de Bourgogne bien travaillé, comme ici, des notes citronnées et de pêche. L'acidité est nette, contrebalancée par une matière longue.
Domaine Pitault Landry Les Trois Lieux-dits		Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2017		5,95 €	Les lieux-dits qui ont donné son nom à cette cuvée sont sablo-graveleux avec une pointe d'argile. Cette dernière apporte structure et fond. Soyeux.
PROVENCE						
Château Ferry Lacombe		Côtes-de-Provence	2017		6,50 €	De la personnalité, ce rosé en a à revendre. Thym et fruits rouges éveillent le nez, et la bouche découvre une matière riche et ample. Pour la table.
SUD-OUEST						
Château Bramefant		Bergerac	2016		4,95 €	Explosion de fruits rouges (fraise) + netteté et vivacité de bouche + tannins présents mais sans excès = gourmandise et plaisir assuré !

Les catégories de vin

- Nos découvertes
- Nos incontournables
- Les bios
- Les crus classés
- ♡ Coup de cœur de la rédaction

Tous droits réservés à l'éditeur

CHARLES COUSINEAU

Manager de catégorie vins et champagne



Notre foire est baptisée « L'étonnante dégustation » pour son choix (1 200 références). Nous avons exploré de nombreux vignobles du monde et de nouveaux horizons (bio, biodynamie, vins sans sulfites ajoutés). Bordeaux reste un pilier avec 90 % des rouges dont 78 références en grands crus classés.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Château de Portets 2015

Graves - **7,95 €**

COUP DE CŒUR

S'il est une région qu'Auchan maîtrise bien, c'est Bordeaux. En voilà une expression magistrale à 8 €. Château de Portets (par ailleurs magnifique ancien château fort de la région, ouvert aux visites) est un calibrage parfait entre différentes nuances de fruits noirs compotés, une chair délicatement poivrée et des tanins sans heurts grâce à un peu de bouteille. Parfait sur un pigeon au lard et petits-pois.



ALSACE					
Domaine Engel — Cuvée Mathilde	Crémant d'Alsace			8,49 €	Au nez, ce crémant est une véritable salade de fruits : abricot, pêche blanche, pomme pink lady, mandarine. La surprise vient de la bouche, un peu plus sur la retenue, mais fraîche et tendue, qui laisse les papilles fraîches pour la suite.
Kuehn Ammerschwihr — Baron de Schiele	Alsace Grand cru Kaefferkopf	2016		9,90 €	Cet assemblage de pinot gris, gewurztraminer et riesling fait parler des arômes de fruits exotiques. En bouche, il est rond, ample, mais équilibré par une belle tension mentholée.
BEAUJOLAIS					
Dom. des Roches du Py — Les Charmes	Morgon	2017		8,79 €	Une ode à la fraise ! Ce morgon, sans sulfites ajoutés, est à apprécier sur le fruit : fraise au sirop sur le nez, tandis que la bouche est une vraie madeleine de Proust des confitures de grands-mères. En apéritif, accompagné de dés de jambon.
BORDEAUX					
Château Maison Blanche	Médoc	2015		8,90 €	Un cru bourgeois parfaitement calibré dans un joli classicisme. Valeur sûre à proposer sans crainte sur des tournedos bardés de lard ou à garder 3 ou 4 ans.
Château Teyssier — Cuvée d'exception	Puisseguin-Saint-Émilion	2015		8,95 €	Belle aristocratie rive droite pour ce vin racinaire aux fines touches de tabac et aux tanins fondus. Le vin du dimanche, sur les plats mijotés d'automne (bœuf mode, osso bucco).
A. Eymas — Envie de pur	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2017		9,95 €	Un bordeaux très original, travaillé sur la droiture et la précision plus que sur l'ossature tannique. Sur le millésime 2017, il est particulièrement frais, fin... allez, lâchons le mot : « féminin ». C'est un rouge à boire à l'apéritif, avec des dés de cake au jambon.
Château Joanin Bécot	Castillon Côtes-de-Bordeaux	2016		14,95 €	Quelle concentration ! La robe est noire aubergine, le nez et la bouche graphite et jus de sureau, très concentrés, mais dans la finesse ; les tanins sont serrés-veloutés.
Château Rabaud Promis	Sauternes	2014		24,90 €	Premières touches d'évolution (date, abricot sec) sur une matrice marquée par le miel, le kumquat et l'écorce d'agrumes. Le bois est encore assez présent avec ses notes vanillées. Sur un dessert de glace vanille - noix de macadamia et tranche d'ananas rôti.
Château La Fleur de Boüard	Lalande-de-Pomerol	2016		24,95 €	Fleurs sombres capiteuses (iris, jacinthe), notes balsamiques (séquoia), épices (badiane) donnent le ton de ce vin envoûtant. En bouche, un vin magnifique et profond, qui n'en est qu'à sa prime jeunesse. Sur des ris de veau.
Château Labegorce	Margaux	2016		27,95 €	Un vin marathonien à acheter et oublier en cave 5 à 10 ans. Tout est là, mais demande du temps et de l'espace. Grand !
Château Fleur Cardinale	Saint-Émilion Grand cru	2016		37,95 €	On monte en gamme avec ce très grand cru classé, dans un très beau millésime. Le concentré de mûre et de violette ainsi que le velouté apparent de structure ne doivent pas méprendre sur l'immense potentiel de garde.
Château Pédesclaux	Pauillac	2016		38,90 €	Du grand art à acheter maintenant pour une cote démultipliée dans quelques années. Boisé, fumé, confiture en train de cuire, balsamique avec un caractère d'huiles essentielles. C'est une valeur sûre.
Château Haut-Marbuzet	Saint-Estèphe	2016		39,90 €	Il y a une âme dans ce vin, quel que soit le millésime, et sa réputation est amplement méritée. Le fruit s'exprime très cassis, le boisé est fin, mêlé à du cacao pur pour l'aromatique et le côté tactile-tannique. S'il fallait l'ouvrir aujourd'hui, on aurait bien soin de le carafer.
BOURGOGNE					
Jean Bouchard	Santenay	2012		13,75 €	Belle palette aromatique sur ce 2012 mûr à point. Fraise-rhubarbe compotée, bois parfaitement dosé, fines notes d'épices. Pour ceux qui n'ont pas de cave pour vieillir eux-mêmes leurs vins, c'est une belle affaire. Sur des cailles aux raisins.
Domaine Cordier — Les Origines	Pouilly-Fuissé	2017		14,50 €	Beaucoup de délicatesse au nez avec un bouquet de fleurs blanches. La bouche a une matière élégante ; indubitablement beaucoup de grâce. Écrevisses en sauce zestée.

Tous droits réservés à l'éditeur

LOIRE					
Complices de Loire Chardonnay « Les Bellevets »	IGP Val de Loire	2016	4,75 €	Grande surprise à ce prix. Le nez est puissant et minéral type « pierre à fusil » (c'est pourtant un chardonnay). La bouche est plus simple mais désaltérante. L'apéritif des vins d'honneur !
PROVENCE				
Château de Saint-Martin La Grive au grain	Côtes-de-Provence	2017	10,90 €	Grande origine ne saurait mentir. Puissance et classe au nez, le fruité se révèle sur une grande amplitude florale. La bouche est aristocratique mais charnue et puissante.
RHÔNE				
Domaine Rose Dieu Sainte-Cécile vieilles vignes	Côtes-du-Rhône-Villages	2017	5,60 €	À nouveau, une approche rhodanienne avec beaucoup de finesse, mousse de fruits noirs, zan. Méditerranéen, mais avec une très belle fraîcheur en bouche. Sur un tian de légumes du Sud.
Laurent Tardieu Les Laurières	Saint-Joseph	2016	14,45 €	La syrah est ici travaillée dans la finesse et l'épice (poivre blanc) plutôt que dans les notes de cuir. À marier avec une viande blanche type veau.
ITALIE				
Tenuta Le Colonne	Bolgheri DOC	2016	16,95 €	Une grande élégance sur ce vin magnifiquement construit, avec un travail de l'élevage définitivement outre-alpin. De fait, on l'imagine parfaitement avec la cuisine toscane.

Auchan supermarché — du 21 septembre au 7 octobre

ALSACE					
Louis Haulller Héritage vieilles vignes	Alsace Riesling	2017	6,95 €	Tout en étant sec, ce riesling a une rondeur et un fruité (nectarine, glace à l'abricot) qui le positionnent idéalement à l'apéritif. Avec un mélange fruits secs-fruits à coque.
BEAUJOLAIS					
Domaine de La Tour du Bief	Moulin-à-Vent	2015	9,70 €	Le vin des copains, avec un très joli nez de fraise cuite au sirop et de fines touches épicées apportées par 3 ans d'élevage sur ce cru. La bouche est à l'avenant. Sur des paupiettes de veau.
BORDEAUX					
Les Fiefs du Bosquet des Fleurs	Bordeaux	2016	3,95 €	Votre porte-monnaie a bien lu. Ce bordeaux, bio de surcroît, ne rougira certainement pas sur une tablée avec des amis. Il trouvera son apogée sur un plateau de fromages.
Ch. Guadet Plaisance ❤	Montagne-Saint-Émilion	2016	8,50 €	Belle aristocratie pour ce vin aux nobles origines (vinifications par la famille de Boüard). Tous les canons d'un beau rive droite sont là : mûre, fumée, tabac, soutenus d'une structure tannique juste fondue ce qu'il faut. Sur un rumsteak et sa compotée d'oignons.
LANGUEDOC					
Vignobles Lorgeril Les Hauts des Bories	Minervois-La Livinière	2014	6,50 €	Dès l'œil, ce n'est pas un fluet : robe noire d'encre, nez de garrigue, de feu de sarments et fines touches giboyeuses. La bouche est fondue (2014) et sans rudesse aucune.
LOIRE					
Château Thebaud Le Vent d'ouest des bêtes curieuses	Muscadet	2017	4,50 €	Est-ce parce qu'il est produit sur un sol granitique ? Ce muscadet se présente très cristallin, pur et droit, avec des arômes de citron clair et de raisin frais. Avec un beau plateau d'huîtres bien sûr.
PROVENCE					
Domaine Cambaret Cuvée Tradition	Coteaux Varois en Provence	2017	4,90 €	Derrière la robe très pâle de ce rosé, le contraste d'une personnalité affirmée, avec un fruit plutôt charnu ourlé d'épices douces. Avec un tajine de poulet.
RHÔNE					
Domaine Vallot Le Coriançon	Vinsobres	2016	8,50 €	Pour les amateurs de vins sudistes mûrs, ce vin déroule une gamme étonnante de fruits secs (figue, cranberry séchée) mêlées à de fines notes de tabac et d'olive. Pour un lapin au pruneau.
SUD-OUEST					
Côtes d'Olt Les Galets d'Olt	Cahors	2015	5,25 €	Large éventail d'épices pour ce cahors qui a su prendre le temps d'attendre (2015) : pruneau, bois exotiques précieux, badiane, foin séché. Bon répondant sur de la cuisine tandoori. Proposé en 2+1, ce qui ramène le prix de la bouteille à 3,50 € !

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Domaine Demois 2016

BOUÉ (BIO)

Chinon - **6,99 €**

COUP DE CŒUR



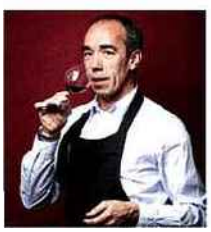
Voilà un vin appétissant, parfaitement construit sur des notes de petits fruits rouges séveux (prunelle sauvage, cerisette), une pointe d'herbes fraîches évoluant à l'aération sur le poivre, et juste ce qu'il faut de tanins pour la structure. Un nom qui claque, rabelaisien, pour un compagnon des bons plats mijotés et fumants d'hiver, comme une potée au chou ou un jarret de veau.

Tous droits réservés à l'éditeur

ALSACE					
Domaine Rentz	Alsace Gewurztraminer	2017		8-10 €	Ce gewurztraminer est une madeleine de Proust qui évoque les goûters d'automne avec leurs pommes au four, biscuits cannelle et crème à la vanille. Le tout sans sucrosité et avec élégance.
BEAUJOLAIS					
Arnaud Aucoeur Côte du Py vieilles vignes	Morgon	2017		6,95 €	Vin à la robe noire, il évoque le sureau et la cerise bigarreau bien mûre. La bouche est un concentré de fruits juteux et croquants, magnifique, sans tannique dur. Avec de belles tranches de copa et du pain à la noisette.
BORDEAUX					
Château Le Bosquet des Fleurs	Bordeaux supérieur	2016		5,75 €	Fin bec mais budget d'étudiant, voici la solution. Jolie étiquette sobre, approche bio, le nez est mûr avec son approche de fleurs séchées, un peu cuir, un peu compoté-caramélisé. Pour des brochettes ou un beau plateau de charcuteries entre amis.
Château Cantelaudette Prestige	Graves de Vayres	2016		6,50 €	Comment dire... il y a à la fois du sanguin dans ce vin, qui appelle de la viande, mais aussi beaucoup de fruit (cerise à l'alcool), le tout arbitré par des tanins concentrés. Du coup, facile, on part sur un magret de canard aux cerises. Appellation à découvrir.
Château Rauzan Despagne Réserve	Entre-Deux-Mers	2017		7,30 €	Belle profondeur et complexité pour un beau représentant d'Entre-deux-Mers. Maturité de fruits blancs et d'ananas ourlés de notes toastées, il est rafraîchi en fin de bouche de fins amers zestés salivants. Long, ample, il appelle un poisson crémé ou un fromage à pâte pressée (comté).
Château Bourdieu ❤ N°1	Blaye Côtes-de-Bordeaux	2016		7,90 €	Un vin à la robe noire de grande facture, tant par l'extrême concentration des raisins qu'il a mis en œuvre que par son élevage en bois extrêmement maîtrisé, même s'il est encore rugueux aujourd'hui. À attendre 3-4 ans (recommandé) ou à carafer sur un tournedos rossini.
Château Roque Le Mayne	Castillon Côtes-de-Bordeaux	2016		8,50 €	Un classique que vous pourrez sortir sans problème sur une côte de bœuf au four ou, mieux, grillée aux sarments pour faire écho aux fines notes empyreumatiques du vin. Valeur sûre.
Château Barreyres	Haut-Médoc Cru Bourgeois	2016		9,50 €	La tradition, ça a du bon. Ce cru bourgeois d'un grand classicisme est une valeur sûre des repas du dimanche et leur belle pièce de viande. Concentré de fruits et tanins veloutés.
Château Rollan de By	Médoc Cru Bourgeois	2016		13,95 €	Le beau-père arrive, sortez les grands noms ! Ce vin a la puissance tannique pour défier le temps et la richesse aromatique pour séduire son auditoire. Sur une entrecôte bordelaise avec sa fondue d'échalotes (valeur sûre également).
Château Petit Bocq	Saint-Estèphe Cru Bourgeois	2016		18,90 €	Un classique de la foire aux vins Leclerc, toujours élégant, toujours mûre et fruits noirs au nez, un peu plus encre et fumée cette année. Pas de tanins bodybuildés.
Château d'Arsac	Margaux Cru Bourgeois	2016		19,90 €	Les fidèles de ce cru ne seront pas déçus par le millésime 2016. Très fortement extrait, il pourra défier les années. À acheter et oublier donc dans votre cave au moins 5 ans.
Château Bel-Air	Pomerol	2016		23,95 €	S'il vous faut acheter un seul cru classé ou assimilé, c'est celui-là. Dans un pur registre pomerol, sa robe est très concentrée, tandis qu'il déroule un nez de violette et d'iris. La bouche est d'encre. La structure à la fois archi-dense et soyeuse. Aristocratique.
Château Doisy-Daëne	Sauternes	2016		36 €	Ce grand liquoreux est une merveille qui joue de fraîcheur sur une matrice fruits confits. Un bonbon qui a emprisonné en bouteille le soleil 2016.

DIDIER COUSTOU

Responsable commission achats vins/ façade ouest



La sélection nationale est placée sous le signe des millésimes 2017 et 2016, qui affichent de très belles, voire d'exceptionnelles réussites, comme les bordeaux ou les languedoc-roussillon.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Cave de Turkheim 2015

BRAND RIESLING

Alsace Grand Cru - **10,80 €**

COUP DE CŒUR

Quel caractère, quelle énergie et quelle puissance se dégagent de ce vin ! Leclerc nous propose là un flacon de haute gastronomie, qui pourrait être la star des repas de Noël sur de nobles poissons de rivière en sauce. En s'aérant, il passe par une gamme aromatique phénoménale (fumé, silex, bergamote, poivre timut...) sans se départir de son fil de tension magistral. Testé également en bouchée apéritive sur des pommes de terre grelot à la vapeur, cuillère de mascarpone et caviar.



Tous droits réservés à l'éditeur

BOURGOGNE					
Domaine Bajard	Hautes Côtes-de-Nuits	2016		9,75 €	Un pinot noir juteux et bien mûr au nez de cerise noire et de réglisse. La bouche évoque le romarin sur une finale fondue. Sur un rôti aux herbes.
Christophe Cordier Vieilles vignes	Pouilly-Fuissé	2017		18,75 €	Grande amplitude pour ce chardonnay au noble élevage. Il visite les fruits blancs, le brioché, la vanille tout en gardant en bouche un fil de tension qui le rend aussi bien apte à boire aujourd'hui qu'à garder des années. Sur un grand poisson à la crème.
Les Frères Muzard Les Cabottes vieilles vignes	Santenay Premier cru	2016		19,95 €	Nous avions déjà repéré ce grand seigneur l'année dernière, et il nous séduit à nouveau. Un vin de chasse, sur une terrine de lapin.
CHAMPAGNE					
P. Louis Martin	Champagne			16,95 €	Petit prix pour un champagne qui ne l'est pas du tout. Mousse fine et tactile, fruit blanc mûr, belle crémosité en bouche. Avec des gougères à l'emmental.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Vignobles Jeanjean Devois des agneaux d'Aumelas	Languedoc	2017		5,45 €	Une envolée de fleurs blanches, avec en tête l'aubépine. Ce vin, en délicatesse ronde, est construit sur un joli boisé tout en douceur qui apporte une amplitude vanillée.
Cave de Roquebrun Col de l'Estrade	Saint-Chinian Roquebrun	2016		5,95 €	Ce grand classique régale à nouveau, avec une personnalité énorme – on est plein Sud : romarin, genièvre, cacao, grillé, mûre, une note de cuir... La bouche est concentrée sans dureté.
Vignobles Paul Mas	Grès de Montpellier	2017		7,95 €	Voilà un vin noir d'encre ! Parfaitement construit, méditerranéen, joliment concentré, il garde toutefois un très joli peps en finale. Sur des toasts de tapenade, caviar d'aubergine ou pesto rouge.
Château La Négly Tradition	La Clape	2016		8,45 €	Toujours réussi avec de la puissance aromatique et une forme de retenue dans le travail tannique. Belle fraîcheur. L'agneau lui ira bien.
Château La Sauvageonne Cuvée Les Ruffes - Gérard Bertrand	Terrasses du Larzac	2016		8,95 €	Ce concentré de fruits noirs rappelle les confitures de fin d'été, teintées d'herbes de Provence et de viande fumée. Sur un civet de lièvre à la sauge.
Mas Amiel Pur Schiste	Côtes-du-Roussillon	2017		9,75 €	Quadrature du cercle que ce vin qui propose un véritable concentré d'arômes méditerranéens (violette, arbouse, cerise noire, cacao) sur une forme de fraîcheur mentholée.
LOIRE					
Lacheteau Blanc de noirs	Crémant de Loire			5,65 €	Belle sélection de crémants ! Celui-ci nous a séduits par sa bouche charnue de fruits blancs (pêche) et sa finale tendue laissant les papilles fraîches.
Gratien & Meyer Grande Cuvée	Crémant de Loire	2016		6,50 €	Une belle découverte que ce crémant de Loire rosé, construit sur la finesse des petits fruits rouges comme la cerise griotte, arrondie d'une jolie finale. Sur une noble salade de crustacés, pamplemousse et pomelo.
Domaine de la Perruche Le Chaumont	Saumur-Champigny	2017		7,90 €	Charmeur et fringant avec son nez de bourgeon de cassis, ses petits fruits rouges. Il finit tonique, vif, appelant un autre verre. Magnifique expression d'un saumur-champigny.
Les Petites Plantes	Menetou-Salon	2017		8,50 €	Un très beau représentant de cette appellation avec sa bouche sapide et salivante, qui évoque le zeste de lime, le fruit de la passion frais, des fleurs des prés et une brassée d'herbes fraîches. Terrine de poissons, éventuellement quelques câpres.
PROVENCE					
Château de L'Escarelle Les Deux Anges	Coteaux-Varois	2017		8 €	C'est l'automne, certes, et alors ? Sur un « apéro party », ce rosé pâle aux arômes de pêche blanche et de litchi, à la finale de zeste rafraîchissant, parfaitement calibré, est le vin adapté.
RHÔNE					
Château de Ruth Vieilles vignes	Côtes-du-Rhône	2017		4,10 €	Château célèbre et très ancien, Château de Ruth est l'archétype de la sève de ces côtes-du-rhône méridionales, proposé qui plus est à prix mini. Pour un lapin aux olives.
Romain Duvernay	Côtes-du-Rhône-Villages Séguret	2017		4,95 €	Au cœur de l'hiver, on entendrait presque chanter les cigales tant ce vin évoque dans ses arômes la garrigue de l'été. Madeleine de Proust donc, avec une épaule d'agneau confite à l'ail.
Cave de Tain Talent de vigneron	Crozes-Hermitage	2016		10,50 €	Un crozes-hermitage fin, fluide et digeste, sur une jolie note de fraise cuite. Le compagnon du plateau de fromages, en particulier un brie truffé aux noix.
Domaine Pélaquié Cuvée Luc Pélaquié	Lirac	2016		8,00 €	Un lirac blanc, voilà qui n'est pas courant... mais de grande classe. L'habillage est sobre est classieux. Les arômes démarrent fines herbes / zeste d'agrume, avant d'embarquer le dégustateur sur des notes de pistil-safran et d'épices rares.
SUD-OUEST					
Domaine de L'Herré Gros Manseng	IGP Côtes-de-Gascogne	2017		3,90 €	Votre porte-monnaie a bien lu. Cet IGP Côtes-de-Gascogne est une petite friandise. Un rien de tendresse sur des arômes de fruits confits, équilibrée par le léger amer de zestes d'agrumes. « After work ».
Clos des Batuts Vieilles vignes	Cahors	2017		4,60 €	Un vrai cahors au nez d'arbres résineux (cèdre du Liban, séquoia), touches de fauteuil en cuir, de cigares et de bois exotique. Très concentré, il demande du temps pour amadouer les tanins. À défaut, enrobez-les dans un confit de canard et pommes de terre persillées.

Les catégories de vin

Nos découvertes
Nos incontournables
Les bios
Les crus classés
Coup de cœur de la rédaction

Tous droits réservés à l'éditeur

JEAN-FRANÇOIS ROVIRE
Chef de groupe vins



Notre métier n'est plus de vendre les domaines les plus connus le moins cher possible mais plutôt d'avoir la sélection la plus pointue, avec des vins différenciants, des découvertes, mais aussi les références qui ont bien marché lors des éditions précédentes et toujours une belle sélection de magnums.

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Ch. Bel Air Lagrave 1990
Moulis-en-Médoc
49,90 € (magnum)

COUP DE CŒUR

L'enseigne a déniché ce lot de magnums reconditionnés au château dans de jolis millésimes comme 85 et 86 mais surtout l'exceptionnel 90, considéré comme l'un des plus grands en Moulis. À 60 % cabernet sauvignon complété de merlot et de quelques pourcents de petit verdot, ce moulis est charnu et harmonieux, d'un magnifique équilibre sur les fruits rouges et noirs, des notes de graphite et de boisé et des tanins soyeux.



ALSACE					
Cave de Ribeauvillé Martine Rolli Windholtz	Alsace Sylvaner	2017		5,95 €	Cette coopérative de belle réputation, en culture raisonnée et même bio pour une partie de ses apports, propose ici un sylvaner issu de vieilles vignes de plus de 30 ans sur un cépage original, offrant un joli vin fruité et léger sur des arômes de fleurs blanches et de mirabelle.
Domaine Marcel Hauss	Alsace Riesling	2017		7,60 €	Des vignes sur granit travaillées en bio depuis une vingtaine d'années puis en biodynamie donnent un riesling aérien au nez discret sur des arômes de fleurs de sureau et de bergamote, à marier avec poissons et fromages.
Domaine Rieflé	Alsace Pinot gris	2017		8,50 €	Paul et Thomas Rieflé, dernière génération d'une longue lignée de vignerons alsaciens, produisent un pinot gris ample sur des terres argilo-calcaire. Tout en nuances sur des arômes de fruits blancs et de châtaigne. Idéal pour des fromages ou des desserts.
BEAUJOLAIS					
Domaine des Mouilles	Beaujolais	2017		6,40 €	Le blanc n'est pas si fréquent en Beaujolais... Autant profiter de ce chardonnay en agriculture raisonnée issu d'un domaine de Juliénas au terroir exceptionnel. Un vin floral et délicat, tendre, sur des arômes de fruits jaunes et exotiques et d'agrumes.
Domaine Christophe Lapierre Confluence	Chénas	2017		7,60 €	Pivoines, mûres et myrtilles forment un bouquet tout en finesse pour ce chénas minéral, intense et vibrant, vinifié à la coopérative pour cette cuvée portant le nom du vigneron. Également un saint-amour du même producteur pour la foire aux vins.
BORDEAUX					
Château Saint Julian	Bordeaux supérieur	2016		5,95 €	Un domaine près de l'abbaye bénédictine de la Sauve Majeure, à majorité merlot (complété de cabernet sauvignon) et en bio depuis 2010. Des fruits noirs et des épices, un léger boisé et voici un vin à petit prix parfait pour une côte de bœuf.
Château de La Rame Les Coteaux de la Rame	Sainte-Croix-du-Mont	2016		6,95 €	Ce sont les enfants Armand, Angélique et Grégoire, qui s'attachent désormais à maintenir un bel équilibre sur ce moelleux à la fois frais et vif sur des arômes de fruits exotiques (mangue, ananas frais), à garder de l'apéritif au dessert.
Château Haut Ballet	Fronsac	2012		7,95 €	Olivier Decelle lui a redonné son lustre avec une conduite raisonnée sur ce millésime, puis bio à partir de 2015, avant de revendre le domaine à la famille Labrune (château La Dauphine). Le terroir calcaire sied bien au merlot velouté sur des notes d'épices et de cacao.
Château Beauregard Ducasse	Graves	2016		9,95 €	L'un des domaines de la famille Perromat, sur la croupe la plus élevée des Graves, au sud de l'appellation, donne des vins à majorité merlot de belle maturité sur un bouquet de fruits rouges et noirs bien mûrs. Aromatique, juteux et souple en bouche.
Château Haura	Graves	2014		10,95 €	Voici un graves (de la famille Dubourdieu) récemment replanté en cabernet sauvignon et merlot. Un grand bordeaux, typique de la rive gauche, légèrement fumé et épicé sur des fruits rouges bien mûrs et une trame soyeuse.
Château de Rouillac	Pessac-Léognan	2014		19,90 €	Cette ancienne propriété du baron Haussmann, aux mains de la famille Cisneros, est devenue un incontournable de la foire aux vins. Le 2014, sur des fruits noirs, des notes boisées et torréfiées, gagnera à être carafé 2 h avant dégustation.
Château Cambon La Pelouse	Haut-Médoc	2016		27,95 € (magnum)	Particulièrement aromatique sur les fruits noirs (mûre, cerise), des tanins encore fermes, une bouche charnue, un joli boisé et une belle longueur, vont faire de ce millésime, encore mieux que 2015, un grand vin de garde et ça tombe bien puisqu'il est proposé en magnum.
Château Simard	Saint-Émilion Grand cru	2016		33,50 € (magnum)	Ce vin à majorité merlot est un invité régulier des foires aux vins. Très aromatique, souple et juteux sur des fruits bien mûrs, il gagnera à être oublié quelques années en cave, surtout en magnum.
Château Paveil de Luze	Margaux	2016		35,90 € (magnum)	Millésime gourmand, délicat et soyeux sur les fruits rouges, quelques notes torréfiées et de belle longueur. Ce cru bourgeois, dans la famille de Luze depuis 1862, travaille depuis 2010 avec Stéphane Derenoncourt et y a incontestablement gagné en élégance.

Tous droits réservés à l'éditeur

BOURGOGNE						
Château de Loche		Mâcon Vinzelles	2017		7,10 €	On doit ce vin à la maison Colin-Bourrisset, spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, qui vinifie 11 ha à Vinzelles. Des arômes de fleurs blanches, de citron frais et un léger fumé pour un vin frais et équilibré.
Domaine Saint Roch Cuvée Quentho		Vacqueyras	2017		9,50 €	Sur les contreforts des Dentelles de Montmirail, ce 70 % grenache, dont certains pieds ont plus de 120 ans, et complété de syrah. Des fruits rouges très mûrs et des épices pour un vin généreux mais équilibré.
Domaine du Four Bassot		Rully En Varot	2017		12,95 €	Ce chardonnay ample, en vendanges manuelles sur des vignes de plus de 40 ans exposées plein sud, est élevé en fûts de chêne en partie neufs. Des arômes de fleurs blanches et fruits jaunes sur une note grillée et légèrement miellée.
David Duband Les Terres de Philéandre		Hautes Côtes-de-Nuits	2016		13,95 €	Ce vigneron passionné, qui travaille plus d'une vingtaine d'appellations bourguignonnes en propriété (bio) et en achats de raisins, a gagné au fil du temps en finesse et en élégance et élabore ici un pinot noir fruité et minéral.
Famille Brocard		Chablis Premier cru Vau de Vey	2016		14,90 €	Ce cru méconnu en vendanges manuelles donne un vin minéral sur des fleurs d'acacia et des zestes d'oranges, des notes fumées et une belle finale saline.
CHAMPAGNE						
Demilly de Baere Or extra-brut		Champagne			17,95 €	Un extra-brut issu de quatre cépages champenois : pinot noir (majoritaire), pinot blanc, pinot meunier et chardonnay. Un vin expressif sur des fruits blancs, des écorces d'orange et une pointe citronnée que l'on doit à une petite maison familiale de la Côte des Bar.
LANGUEDOC-ROUSSILLON						
Vignobles Jeanjean Domaine du Fenouillet - Extrait de schistes		Faugères	2016		5,95 €	Les schistes, les parcelles pentues et l'altitude font de ce syrah-grenache-carignan des vignobles Jeanjean un vin expressif, frais et minéral, sur des fruits noirs et rouges, des notes épicées et des tanins soyeux. Un joli vin à petit prix idéal pour les grillades de l'été indien.
Chateau de Marmorières		La Clape	2015		6,95 €	La jeune appellation, qui signifie « tas de pierres » en occitan, porte bien son nom. Les 120 ha du domaine s'étirent dans le massif classé de La Clape. Un vin à la fois frais et puissant, tout en finesse sur les fruits noirs, une touche mentholée-poivrée et des tanins soyeux.
Castelmaure		Corbières	2017		7,95 €	Un corbières vendangé à la main qui doit aussi beaucoup à ses terroirs d'altitude de schistes et calcaire. Un vin chaleureux sur des fruits rouges très mûrs, des arômes de réglisse, de garrigue et d'olives, sur des tanins veloutés et un discret boisé.
Le Clos du Lucquier Vieilles Vignes		Terrasses du Larzac	2016		8,95 €	La propriété familiale des Panis, entre Aniane et Monpeyroux, est en culture très raisonnée. Un grenache-mourvèdre-syrah-cinsault velouté, juteux et acidulé sur des notes de cerises confites, de garrigue et de pain grillé portées par une fraîcheur mentholée et poivrée.

Tous droits réservés à l'éditeur

LOIRE					
Thierry Germain Cep by cep	Anjou	2017		5,90 €	Ce Bordelais fait des merveilles depuis plus de 20 ans en Loire où il a acquis une renommée internationale avec des vins en culture bio et des cabernets francs à parfaite maturité. Cette cuvée souple et fruitée sur des petits fruits rouges bien mûrs est particulièrement charmeuse.
Domaine de la Bournaire Vielles Vignes	Muscadet-Sèvre-et-Maine-sur-lie	2016		6,40 €	Ce domaine est une marque de Véronique Günther Chéreau, ancienne pharmacienne devenue vigneronne, qui se distingue par des muscadets d'exception sur de grands terroirs. Un vin vif et minéral sur des arômes de fruits jaunes et d'écorces d'orange portés par de jolis amers.
Complices de Loire Les Trois Parcelles	Montlouis-sur-Loire	2017		7,90 €	Une sélection de parcelles de chenin signée par les deux complices François-Xavier Barc et Gérard-Vallée. Un vin floral et minéral, tout en fraîcheur, sur des arômes tendus et citronnés, une note légèrement grillée et une finale saline.
Domaine de la Farge Première Lune	Menetou-Salon	2017		9,50 €	Un jeune domaine créé en 2003 par les Clément et La Farge. Le fruit de cette union, Antoine, vinifie depuis 2012 des vins frais et minéraux aux arômes d'agrumes et de fougères, typiques du sauvignon, sur une pointe légèrement fumé de silex.
Ch. de Chambourreau ♥ Cuvée Prestige	Savenières	2009		10,90 €	Un millésime décalé et encore à fort potentiel, à décanter pour profiter de sa puissance aromatique. Ce chenin 2009, d'habitude très tendu, s'est ouvert plus tardivement sur des arômes de coing et de fruits jaunes et une note de cire et de citron.
PROVENCE					
Château de l'Aumérade	Côtes-de-Provence	2017		6,50 €	La réputation du domaine, fief de la famille Fabre depuis sept générations et l'un des 18 crus classés de Provence, n'est plus à faire. L'Aumérade nous offre un syrah-grenache-cinsault floral et délicat sur des arômes de petits fruits rouges et rose fanée avec de beaux amers.
RHÔNE					
Domaine d'Aloes	Côtes-du-Rhône-Villages	2017		4,95 €	Un jeune domaine créé en 2013 par les Fayolle, vignerons du nord de la vallée du Rhône. Leurs côtes-du-rhône Aloes, en blanc et rouge, ont en commun l'équilibre, la fraîcheur et un aromatique intense.
Domaine Font Sante ♥	Beaumes de Venise	2017		5,95 €	Les vins de ce vigneron à la carrure de rugbyman, d'un excellent rapport qualité-prix, ont incontestablement gagné en élégance et en fraîcheur sur ce millésime 2017 avec ses arômes de réglisse, de garrigue et de fruits noirs (griottes).
Domaine des 7 Chemins Mat'lot	Crozes-Hermitage	2016		10,95 €	Rémy et Jérôme Buffière ont repris le domaine en 2010, suivent une viticulture très raisonnée entre pêches et abricots. Cette syrah harmonieuse, sur des fruits rouges, des notes de réglisse et de poivre sur des tanins fondus, vieillit en barrique dans un chai souterrain.
Domaine Brunely ♡	Châteauneuf-du-Pape	2016		17,95 €	Un 60 % grenache complété de syrah frais et élégant, déjà plaisant malgré un millésime récent mais au beau potentiel de garde, sur des arômes de graphite, de fruits noirs et un léger boisé-grillé.
SUD-OUEST					
Château Flotis	Fronton	2016		4,95 €	Ce serait dommage de se priver de cette approche de la négrette (70 %, complétée de syrah), typique de l'appellation. Ce fleuron du fronton, en bio depuis 2012, offre un joli bouquet de violettes, de fruits rouges et d'épices sur l'acidulé des petites cerises et des tanins à fondre.
Château Tour des Gendres Terre des gendres	Bergerac	2016		5,50 €	Cet ambassadeur de l'appellation Bergerac, converti en bio depuis les années 90 et certifié en 2005, a appris au fil des années l'équilibre et l'élégance pour des vins rouges avec de la minéralité et de la fraîcheur sur les fruits rouges et quelques épices.
Domaine Maouréou	Madiran	2016		5,64 €	Grâce au microbullage et à l'oxygénation des vins, Patrick Ducournau est parvenu à patiner ce tannat longtemps austère qui se développe sur des fruits noirs bien mûrs et des tanins enrobés. Une puissance joliment apprivoisée.
Teulier ♥ Déclinaisons	Marcillac	2016		5,80 €	On doit aux Teulier, Philippe et Julien, la renaissance du mansois (nom aveyronnais du fer servadou) et la redynamisation de Marcillac. Ils font de ce cépage de caractère un vin aimable, gouleyant et frais, sur les épices et les fruits noirs et une finale poivrée et réglissée.
Famille Amirault-Grosbois Frozen Guys	Vin de France	2017		6,50 €	Ils ont pris goût au Sud-Ouest ces Ligériens ! Ils se singularisent en jouant sur les cépages locaux de Gaillac, braucol, duras avec merlot et syrah pour élaborer un rouge au fruité croquant de fraises écrasées sur des tanins fondus.
CHILI					
Leyda	Leyda Valley			9,95 €	Une vigne sur granit et sous influence maritime, face au Pacifique, qui offre un vin minéral, concentré de cassis, framboises et cerises bien mûres sur des notes poivrées et légèrement salées, non marqué par le bois malgré l'élevage de 14 mois à 80 % bois neuf.
Tarapaca Gran Reserva	Valle del Maipo	2016		12,00 €	Une syrah provenant d'une région fraîche, au pied de la Cordillère des Andes. D'où un vin de belle acidité sur des fruits rouges et noirs, quelques épices, une note de violette et de cacao des tanins soyeux patinés par 14 mois en fûts de chêne, sans un boisé marqué.

Les catégories de vin

Nos découvertes
Nos incontournables
Les bios
Les crus classés
♡ Coup de cœur de la rédaction

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/09/2018
Heure : 17:32:08
Journaliste : William Coop

www.mieuxvivre-votreargent.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Foire aux vins Nicolas: nos 10 bouteilles coup de coeur

Visuel indisponible

Chez Nicolas, la foire aux vins débute le 12 septembre. Découvrez les meilleures bouteilles testées et sélectionnées par notre journaliste spécialisé.

Pour sa foire aux vins 2018 qui se déroule entre le 12 septembre et le 16 octobre, le caviste Nicolas propose 50 rouges, 28 blancs et 3 rosés. Au total, 81 références dont plus de la moitié sont des nouveautés composeront cette sélection dont le prix moyen dépasse à peine la barre des 10 €.

Créée il y a bientôt deux siècles, l'enseigne Nicolas compte aujourd'hui 510 magasins répartis dans toute la France, dont 160 à Paris, qui proposent quelque 1 200 références de vins.

Les 10 bouteilles incontounables de la foire aux vins 2018 chez Nicolas
Saut de l'Aigue – Mas du Novi / Coteaux du Languedoc / 2015 / Rouge / 10,25 €

42 hectares d'un très beau terroir aux contreforts des Cévennes pour produire ce vin rouge à forte majorité syrah (85%). Résultat, un nez tout en épices et en fruits compotés et une bouche puissante, corsée, adoucie par des tanins bien enveloppés.

Riesling Grand Cru – Kuehn / Alsace / 2014 / Blanc / 11,80 €

Ce 100% riesling offre immédiatement toute la fraîcheur de son nez aux accents herbacés de fenouil et de glycine. Son caractère vif et minéral se révèle au palais délivrant des saveurs de fruits blancs sous une allonge nette et franche.

Château Chadenne / Fronsac / 2010 / Rouge / 13,80 €

Des arômes boisés agrémentés de notes d'épices et de menthe pour ce bordeaux à majorité merlot (92%). Une bouche dotée d'une belle structure et de tanins fondus qui délivrent des saveurs torréfiées dans une jolie longueur. Ce château a récemment décidé de sortir des contraintes liées à la certification bio.

Château Mayne Mazerolles – Only Blaye / Blaye Côtes de Bordeaux / 2017 / Rouge / 6,95 €

90% de merlot sans soufre ajouté pour un flacon aux teintes sombres de grenat. Le nez s'ouvre sur des notes de baies noires mûries qui évoluent en bouche sur une structure bien équilibrée et une agréable finale fruitée.

Domaine Napoléon Brizi – Cuvée Iniziale / Patrimonio / 2017 / Blanc / 11,95 €

Entièrement élaboré en vermentino (appelé aussi rolle ou malvoisie de Corse), ce joli Patrimonio aux reflets pâles délivre des arômes floraux sur des notes minérales bien prononcées et offre en bouche une belle tension avec une nette teinte iodée.

Les Hauts d'Eole / Crozes-Hermitage / 2017 / Blanc / 14,55 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Puissance, vivacité et fraîcheur pour ce 100% marsanne aux notes de fleurs blanches et de fruits jaunes. En bouche, on retrouve des pointes toastées et légèrement boisées qui s'accompagnent en finale d'une tension toute minérale.

Louis Latour / Marsannay / 2015 / Blanc / 17,10 €

Un très élégant chardonnay griffé Louis Latour tout en finesse et en fruit. Aux notes de vanille et d'agrumes se succèdent des saveurs croquantes de fruits à coque. Bonne persistance relevée d'une pointe d'amertume.

Domaine de La Bertinière / Chinon / 2017 / Rouge / 8,20 €

Ce Chinon signé Cyril Mary est issu du domaine éponyme qui compte 11 hectares vendangés le plus souvent dans la tradition manuelle. Doté d'un caractère bien soutenu, cette cuvée nous offre un bouquet de fruits noirs assortis de notes de poivron grillé et d'une jolie allonge.

Château Puisseguin La Rigodrie – Cuvée Gabriel / Puisseguin Saint-Emilion / 2015 / Rouge / 9,20 €

Cette cuvée Gabriel à forte majorité merlot (90%) produite par le domaine familial de 14 hectares vient d'obtenir sa certification bio cette année. Un vin rouge simple et bien conduit qui séduit par ses tanins souples et sa finale tout en douceur.

Château Pardaillan / Blaye Côtes de Bordeaux / 2010 / Rouge / 7,30 €

Une large dominante de merlot (75%), un peu de cabernet-sauvignon (15%) et une once de malbec (10%). En dépit d'une structure un peu dure, ce Blaye à la robe sombre apporte de fines notes d'épices et de fruits noirs confits.

Tous droits réservés à l'éditeur



CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE

Ketchum

NICOLAS

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580
Edition : Grand Vaucluse



Date : 12 septembre 2018
Journaliste : P.Mn

Un tour en ville

Commerces : la situation est grave mais pas désespérée

INTRA-MUROS Changements d'enseignes, transferts, rideaux baissés, réouverture, projets en cours de réalisation ou avortés, quartiers à la mode ou en désaffection, c'est la grande valse des boutiques

1 350 commerces dans l'intra-muros, à peu près 800 dans l'hyper-centre, des rideaux qui se baissent, des boutiques qui passent de main en main, des déplacements d'un quartier à l'autre… Une situation instable et qui inquiète.

Pourtant, selon Florian Borba Da Costa, adjoint au maire délégué aux commerçants, la situation n'est pas aussi grave qu'on pourrait le penser : *"Vu la conjoncture générale, ça pourrait être pire. Nous avons un taux de vacance de 8 à 10 %, qui n'évolue pas. Cependant, on ne va pas se mentir, depuis le début des travaux du Tram, l'accessibilité au centre-ville en a découragé plus d'un. Par ailleurs, les nombreux aménagements réalisés par notre municipalité ont perturbé certains secteurs qui aujourd'hui revivent. Par exemple, on affiche un taux de zéro vacance entre Saint-Didier et les Trois-Faucons. La rue Bonneterie est sur la bonne voie, tour comme celle de l'Olivier."*

Côté zone piétonne, la rue des Marchands semble reprendre de la vigueur avec quelques enseignes qui ont

ON EN PARLE…

MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE : LENY HUGOT DANS LA COURSE



Grosse tension et grosse concentration ce lundi au Château de Bellegrave, à Bordeaux. Leny Hugot, "notre" caviste du magasin Nicolas, sis rue de la République, représentait les couleurs d'Avignon à la demi-finale du concours du meilleur sommelier de France. "Au départ nous étions 500 et plus que 40 en demi-finale". Si Leny a réalisé un sans-faute aux épreuves de dégustation à l'aveugle, la partie écrite était plutôt "un peu raide", reconnaît-il. En attendant les résultats lundi prochain, c'est toute la rédaction qui croise les doigts pour une qualification en finale.

Témoin d'un événement ou organisateur d'une manifestation dans votre quartier ? Merci de vous adresser à : **maville@laprovence-presse.fr**
Nous contacter aussi au ✆ **04 90 80 70 30.** Demander le service "Tour en ville".

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580
Edition : Grand Vaucluse

Date : 12 septembre 2018
Journaliste : P.Mn



Dans la principale artère de la ville, plusieurs locaux sont (ou seront prochainement) en quête de nouvelles enseignes ou de repreneurs, à l'image de France loisirs, fermé depuis quelques mois sur le cours Jean-Jaurès et dont le rideau reste aujourd'hui tristement baissé. /PHOTO JÉRÔME REY

pour partie migré de la rue Joseph-Vernet. Cette dernière artère tire son épingle du jeu dans sa partie place Crillon, mais elle souffre dans celle située entre l'angle de la rue d'Annanelle et la rue de la République. *"J'aimerais savoir ce qu'il va advenir de l'ancien immeuble du Crédit agricole qui devait être aménagé par la société Blachère… Quid aussi des locaux commerciaux murés de l'ancienne école Saint-Charles. Impossible d'avoir une information, c'est le black-out. Cette situation met en péril l'ensemble des établissements du secteur"*, affirme Claude Tummino pour la Fédération des commerçants. Mais, plus inquiétant pour l'image de la Ville, les devantures abandonnées de la rue de la République et du cours Jean-Jaurès!

La rue de la République en berne ?

"Des projets sont en cours de réalisation", insiste Florian Borba Da Costa. *"Avec nos équipes, nous ne chômons pas. Nous essayons d'attirer des investisseurs en essayant d'avoir des enseignes de qualité. Ce qui n'est pas toujours simple, vu la gourmandise des propriétaires et des loyers souvent hors de prix."* Les chiffres avancés sont de 480 à 800 € le m² mensuel…

Par exemple concernant l'ancienne librairie Bois, devenue France Loisirs, fermé depuis quelques mois, *"un projet d'y réaliser un pub est dans les tuyaux, mais tarde à se concrétiser."*

C'est la même chose pour l'agence du Crédit mutuel qui vient d'être déplacée place Carnot : *"L'espace vacant pourrait servir de hall d'entrée à un hôtel en cours d'aménagement dans les étages du bâtiment."* Par ailleurs, la fermeture du magasin Zara annoncée à la fin du mois de septembre est un coup dur pour la rue. *"Nous sommes déjà sur les rangs pour faciliter l'installation d'une autre enseigne, voire de deux"*, avance l'élu. "*Nous étions au Salon de l'immobilier commercial à Paris en juin dernier. Nous avons des pistes. 75 contacts que nous suivons ont été établis."*

Quant à l'ancien magasin Hermès, en haut de la rue de la République, Florian Borba Da Costa, laisse entendre, sans plus de précisions, que d'ici la fin de l'année, il pourrait accueillir un autre magasin de luxe.

"Outre les faillites, nous ne pouvons lutter contre les personnes qui ont décidé de prendre leur retraite. Ainsi, les Vertes Années (emblématique magasin de chaussures de la rue du Vieux-Sextier, ndlr) *a fermé. Un snack devait s'y installer. Mais, rien d'effectif pour l'instant. Idem pour la brasserie le Cintra, cours Jean-Jaurès. Ses propriétaires souhaitent passer la main. Un projet de supérette était à l'ordre du jour. Irréalisable, il a été abandonné. Ils sont donc à la recherche d'un acquéreur."*

Et l'élu de s'inquiéter des zones "sinistrées", de Thiers et Carreterie, dans lesquelles il est *"impératif de recréer une proximité. Encore 10 mois à tenir, en attendant la fin du chantier du Tram. Là, le chaland reviendra, reprendra sa place"*, se persuade M. Borba Da Costa. Un espoir sur lequel Claude Tummino émet des doutes : *"Quand les habitudes sont prises, il est difficile de revenir dessus…"*

Restons positifs, la situation est grave mais pas désespérée…

P.Mn

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Ardennais

www.lardennais.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Deux Rémois finalistes pour devenir le meilleur caviste de France 2018



De gauche à droite : Julien Ruault, caviste Nicolas à Reims, Fabrice Lombart de la Rue du vin à Stiring-Wendel (57), Fabrice Renner d'Au monde du vin à Saint-Louis (68) et Éric Fèvre de Millésimes et Saveurs à Reims.

Éric Fèvre, gérant de Millésimes et saveurs à Reims, s'était hissé en demi-finale en 2017 lors de l'édition parrainée par François Berléand. Le second, Julien Ruault, caviste Nicolas dans la cité des Sacres, atteint la finale lors de sa première sélection. Ils passé avec brio les épreuves de la demi-finale qui se déroulait ce 10 septembre à au château Belgrave à Saint-Laurent-Médoc après être sortis des sélections parmi 40 collègues .

Tous deux s'affronteront en compagnie de six autres finalistes (dont un Alsacien Fabrice Renner) à Paris le 15 octobre pour le titre de Meilleur caviste de France 2018. Le jury sera présidé par le comédien François-Xavier Demaison. Le concours est organisé par le groupe Thiénot Bordeaux Champagne, en partenariat avec le syndicat des cavistes professionnels

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Concours du meilleur caviste de France : cap sur la finale

Visuel indisponible

(photos L. Bernaulte)

Après la demi-finale lundi au château Belgrave (5e grand cru classé du Haut-Médoc, à Saint-Laurent-Médoc), les huit finalistes de cette compétition orchestrée par le Syndicat des Cavistes Professionnels (SCP) sont connus. Ils s'affronteront à Paris en octobre.

Concentration, sens affûtés, mais aussi ambiance conviviale étaient les maîtres-mots ce lundi au château Belgrave pour la demi-finale du concours du meilleur caviste de France. Après un questionnaire écrit de culture générale et une épreuve de dégustation à l'aveugle de trois vins supervisés par un jury de cavistes aguerris (le président du SCP Yves Legrand, le vice-président Patrick Jourdain et le caviste d'or 2014 Stéphane Alberti), huit finalistes se sont détachés parmi les 40 demi-finalistes, eux-mêmes sélectionnés parmi plus de 200 candidats initiaux. Ils se donnent rendez-vous le lundi 15 octobre à Paris pour tenter de décrocher le titre de Caviste d'Or et succéder à l'Alsacien Philippe Schlick, sacré en 2016.

Organisé tous les deux ans à l'initiative du SCP, ce concours est destiné à mettre en lumière le métier de caviste, ainsi que le professionnalisme et la qualité du conseil avisé qui lui sont inhérents. « Cette dynamique collective est très utile. Vivre dans son coin, c'est néfaste pour l'image du caviste, constate Franck Naudot (Les Caves Naudot, à Gannat), finaliste de cette édition 2018. En nous confrontant, le concours crée une émulation et nous incite à nous améliorer sans cesse, à ne pas nous reposer sur nos lauriers, ouvre des perspectives, et fait un zoom sur notre profession vis-à-vis de nos clients. »
Pour sa 3e participation, après ses places de 9e en 2014, de 2e en 2016, et de nouveau finaliste cette année, Cyril Coniglio (Rhône Magnum, La Cave, à Pont de L'Isère), note quant à lui le niveau de plus en plus élevé de la compétition. « La difficulté augmente d'édition en édition. Par exemple, dans le questionnaire écrit, il y a de plus en plus de questions ouvertes et de moins en moins de QCM. Parfois, on se retrouve face à une question, et on réalise qu'on n'a pas pensé à réviser ce point-là. Ça permet de ne jamais s'arrêter de progresser. »

Outre la compétition, le concours est aussi un événement fédérateur au sein-même de la profession. Participant pour la première fois, Thierry Guémas (La Cave des Climats, à Paris), repartait vers Paris le sourire aux lèvres. « Ce concours est très bien organisé et très enrichissant, tant du point de vue des connaissances qu'humainement. Ca permet de se rencontrer et d'échanger avec des cavistes qu'on n'a pas ou peu l'occasion de croiser, sans aucune animosité malgré la compétition. » Et de conclure, enthousiaste : « c'est sûr, je reparticiperai ! »

Il reste aux huit finalistes encore un peu plus d'un mois de préparation avant d'affronter les quatre épreuves de la grande finale en octobre, en présence du parrain de l'événement, le comédien François-Xavier Demaison. Que le meilleur gagne !

Les huit finalistes (par ordre alphabétique) :
Marco BERTOSSI : La Dolia – 34170 Castelnau le Lez

Cyril CONIGLIO : Rhône Magnum, la Cave – 26600 Pont de l'Isère
Eric FEVRE : Millésimes et Saveurs – 51100 Reims

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Jean-Philippe LEROY : Vinothentik – 26120 Chabeuil
Franck NAUDOT : Les Caves Naudot – 03800 Gannat

Fabrice RENNER : Au Monde du Vin – 68300 Saint-Louis

Julien RUAULT : Cave Nicolas – 51100 Reims

Antoine SFEIR : Le Repaire de Bacchus – 75015 Paris



Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 21 septembre 2018

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : Reims

La culture du bien boire

Julien Ruault, 49 ans, a toujours eu la culture du bien manger, du bien boire. «C'est ancré en moi», précise le caviste qui a travaillé près de onze ans dans la restauration avant de choisir le métier de caviste. Depuis 20 ans chez Nicolas, le Rémois d'adoption a pris la tête de la boutique de la rue de l'Étape il y a un an et demi, après avoir travaillé deux ans dans la formation. Il propose aujourd'hui près de 1200 références à une clientèle d'habitués et de touristes.

0t6Ux_G4wR0tzh2S7LMXec8IVWSy_12HeNA1MFtvs9XvLeYRDp6Xu40tTq_feRULMYTIm

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 22 septembre 2018

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : Chalons

La culture du bien boire

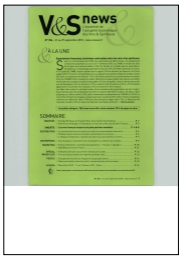
La culture du bien boire Julien Ruault, 49 ans, a toujours eu la culture du bien manger, du bien boire. «C'est ancré en moi», précise le caviste qui a travaillé près de onze ans dans la restauration avant de choisir le métier de caviste. Depuis 20 ans chez Nicolas, le Rémois d'adoption a pris la tête de la boutique de la rue de l'Étape il y a un an et demi, après avoir travaillé deux ans dans la formation. Il propose aujourd'hui près de 1200 références à une clientèle d'habitués et de touristes.

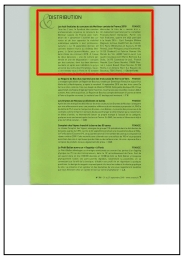
0d-RCRRoJWd06IATy0HgkT0MGE3a6l0BH-yVbpT6tFaRD3zmAaVNfNEops-Vl82NTNGY2

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 21 au 27 septembre 2018
Page de l'article : p.7
Journaliste : Cécile Fortis

& DISTRIBUTION

Les huit finalistes du concours du Meilleur caviste de France 2018 — FRANCE

Tous les 2 ans, le Syndicat des cavistes professionnels organise le concours du Meilleur caviste de France avec l'ambition de « *dynamiser l'activité des cavistes et de leur apporter la visibilité médiatique adaptée à leur professionnalisme* ». Le 10 septembre dernier, 40 cavistes étaient réunis au château Belgrave, à Saint-Laurent-Médoc, pour la demi-finale du concours 2018. À l'issue de deux épreuves – une de culture générale et une de dégustation – conçues par des cavistes, dont les deux derniers lauréats, et après avoir délibéré, le jury a annoncé les noms des 8 finalistes. Ceux-ci ont rendez-vous à Paris le 15 octobre prochain pour la finale et tenteront de décrocher le titre de « caviste d'or ». Un événement parrainé par le comédien François-Xavier Demaison. Parmi ces huit finalistes, quatre ont déjà participé à la finale 2016 : Cyril Coniglio (Rhône Magnum, la Cave, 26600 Pont-de-l'Isère), Éric Fevre (Millésimes et Saveurs, 51100 Reims), Jean-Philippe Leroy (Vinothentik, 26120 Chabeuil) et Fabrice Renner (Au Monde du Vin, 68300 Saint-Louis). Les quatre nouveaux sont Marco Bertossi (La Dolia, 34170 Castelnau-le-Lez), Franck Naudot (Les Caves Naudot, 03800 Gannat), Julien Ruault (Cave Nicolas, 51100 Reims) et Antoine Sfeir (Le Repaire de Bacchus, 75015 Paris). ■ ***Cécile Fortis***

www.meilleurcavistedefrance.fr

Tous droits réservés à l'éditeur



BOUCHONS DE LIEGE

Ketchum

NICOLAS

www.bioaddict.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Un système de collecte et recyclage des bouchons chez les cavistes Nicolas

Le saviez-vous ? tous les cavistes de l'enseigne Nicolas sont équipés depuis octobre 2013 de collecteurs de bouchons en liège. Ces bouchons collectés sont, par la suite, recyclés comme revêtements de sol, articles de décoration, pièces pour l'industrie aérospatiale, automobile ou énergies électriques.
Cette démarche a déjà permis de collecter plus de 20 millions de bouchons en liège et de reverser des fonds à l'Institut Méditerranéen du Liège qui finance la plantation de chênes-lièges dans les Pyrénées Orientales, ont rendu possible la plantation de plus de 2500 arbres.
Depuis mai 2017, les cavistes de l'enseigne collecte aussi les bouchons synthétiques qui sont par la suite recyclés en matière première renouvelée permettant d'acheter des équipements pour les personnes handicapées les plus démunies grâce à l'association " 1 bouchon une espérance ".

Tous droits réservés à l'éditeur



OUVERTURE MAGASIN

Ketchum

NICOLAS

caen.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 233

Visualiser l'article

Caen. Le magasin Nicolas des Rives de l'Orne déménage



Grégory Chevris devant la vitrine du magasin Nicolas ouvert jeudi dernier, place du 36e, à côté d'un magasin de cycles.© Ouest-France

Il a ouvert en même temps que le centre commercial des Rives de l'Orne. Depuis le 6 septembre 2018, le magasin Nicolas s'est installé place du 36e, toujours à Caen.

Après avoir ouvert aux Rives de l'Orne « en même temps que l'ouverture du centre, en mai 2013 » , le magasin Nicolas a déménagé place du 36 e Régiment. « On a ouvert jeudi midi (le 6) », annonce son gérant, Grégory Chevris.

Dans ce magasin « plus accessible » et offrant « une meilleure visibilité » avec sa grande vitrine, on retrouve l'offre de Nicolas. Des vins, « blanc, rosé, rouge, du vin de table à 3 € à des grands crus sur réservation. Avec, à partir du 12 septembre et jusqu'au 16 octobre, à l'occasion des foires aux vins, des remises de 20 % sur 81 vins. » On trouve également chez Nicolas « un large choix de champagne, des spiritueux, whisky, rhum…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

et une sélection de produits normands, Calvados, pommeau, vins de Normandie… Tout ce qui se boit. » À noter que ce changement d'adresse s'est accompagné de nouveaux horaires.

Nicolas, 30, rue du Onze-Novembre, (place du 36 e Régiment d'infanterie). Tél. 02 31 70 09 30. Lundi de 15 h à 19 h 30, mardi au vendredi de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h 30 et samedi de 9 h 30 à 19 h 30 .

L'alcool est à consommer avec modération.

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 11 septembre 2018

Repéré pour vous

Le Nicolas des Rives déménage place du 36e

Après s'être installé aux Rives de l'Orne **« en même temps que l'ouverture du centre, en mai 2013 »**, le magasin Nicolas a déménagé place du 36e Régiment. **« On a ouvert jeudi midi** (le 6) **»,** annonce son gérant, Grégory Chevris.

Dans ce magasin **« plus accessible »** et offrant **« une meilleure visibilité »** avec sa grande vitrine, on retrouve l'offre de Nicolas. Des vins, **« blanc, rosé, rouge, du vin de table à 3 € à des grands crus sur réservation. Avec, à partir du 12 septembre et jusqu'au 16 octobre, à l'occasion des foires aux vins, des remises de 20 % sur 81 vins. »** On trouve également chez Nicolas **« un large choix de champagne, des spiritueux, whisky, rhum... et une sélection de produits normands, Calvados, pommeau, vins de Normandie... Tout ce qui se boit. »**

À noter que ce changement d'adresse s'est accompagné de nouveaux horaires.



Grégory Chevris devant la vitrine du magasin Nicolas place du 36e

| CREDIT PHOTO OUEST FRANCE

Nicolas, 30, rue du Onze-Novembre, (place du 36e Régiment d'infanterie). Tél. 02 31 70 09 30. Lundi de 15 h à 19 h 30, mardi au vendredi de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h 30 et samedi de 9 h 30 à 19 h 30.

L'alcool est à consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

liberté
Le Bonhomme Libre
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14064



Date : 13 septembre 2018

COMMERCES

Nouvelle adresse pour la cave Nicolas



L'enseigne Nicolas des Rives de l'Orne a déménagé. (©AH/Liberté)

Depuis le jeudi 6 septembre, une nouvelle boutique Nicolas a ouvert à Caen, à l'extrémité est de la rue du 11 novembre, face à la rue Saint-Jean. Nouvelle, pas tout à fait puisque son gérant, Grégory Chevris tenait l'enseigne installée aux Rives de l'Orne depuis 2013. « Nous avons gagné en visibilité », se réjouit-il. À l'intérieur, la nouveauté principale se trouve du côté de la mise en place de réfrigérateurs pour une meilleure conservation des vins. Au total, plus de 1 000 références y sont accessibles.

■ Pratique. Place du 36e Régiment d'infanterie. Tél. 02 31 70 09 30

Tous droits réservés à l'éditeur



Le mercato des enseignes

Ouverture Le centre commercial a ouvert ses portes le 14 mai 2013, juste à côté de la gare, sur 28 000m². Il compte actuellement 63 enseignes.

Cases En faisant un tour du centre commercial, il est facile de se rendre compte que certaines cases sont vides. Nous en avons compté cinq.

Fréquentation Le nombre de visiteurs par an s'élève à 3 500 000. Un chiffre stable que la directrice du centre espère voir augmenter en 2019.

Nicolas L'enseigne de vente de vins Nicolas a quitté le centre commercial pour rouvrir début septembre, quelques rues plus loin : place du 36e Régiment d'infanterie.

Les baux de certaines enseignes des Rives de l'Orne prennent fin. Qui part? Qui reste? Nos premières réponses.



Un nouveau magasin de bouche doit ouvrir à la place de l'ancien Monoprix. Il s'agirait d'un magasin E. Leclerc.



La marque espagnole Decimas tire le rideau dans la galerie des Rives de l'Orne, comme c'est indiqué sur sa vitrine.



Alice Omer, directrice des Rives de l'Orne.

Le football a son mercato. Les commerces également. Fin décembre, six ans après l'ouverture des Rives de l'Orne, les baux de certaines enseignes arrivent à échéance. L'heure est donc à la reconduction, ou non des contrats. *"Un centre commercial ça vit. Il y a des enseignes qui arrivent, qui partent c'est normal*, explique la directrice du centre Alice Omer. *Nous sommes en train d'élaborer un nouveau parcours marchand".*

Un nouveau concept de loisirs

Parmi les départs, le Laser Game tenu par Adama Chéré, implanté depuis l'ouverture du centre commercial en 2013. *"Le centre a un bon potentiel mais mon emplacement n'était pas idéal"*, nuance-t-il. Avec une entrée située à l'extérieur de la galerie marchande, le Laser Game n'a, selon son dirigeant, pas suffisamment bénéficié de l'attractivité du centre. Parmi les autres raisons de son départ : l'aspect financier. Le samedi 29 septembre, Adama Chéré ouvre donc au 59 avenue de Tourville, dans un local plus grand, *"pour un loyer deux fois moins cher"*. Située juste à côté du Laser Game, La Compagnie du lit partira en janvier. *"C'est un magasin qui ne fonctionne pas,* explique Dominique Chartrou, directeur de l'enseigne. *Ça n'est pas un centre dédié au foyer et à son équipement".* Le magasin n'a pas su tirer son épingle du jeu. *"Nous cherchons à rester à Caen. Mondeville serait l'idéal".* Du côté des Rives de l'Orne, l'heure est à la fusion des surfaces. *"Nous allons nous servir de ces deux espaces pour proposer un nouveau concept de loisirs".* Il est en cours de signature.

Côté mode, les trois boutiques Maje, Sandro et Claudie Pierlot, situées à l'extérieur du centre côté Orne, vont partir. Le groupe SMCP qui regroupe les trois marques a fait un choix et a décidé de garder son corner au Printemps. *"À l'échelle d'une ville comme Caen, ils ont décidé que ça suffisait",* ajoute Alice Omer. De nouvelles pistes sont en cours de réflexion. En cours de réflexion également, un nouveau magasin pour remplacer Decimas. La marque de sport espagnole n'a pas su trouver sa clientèle, *"que ça soit à Caen ou en France, il y a un manque de notoriété".* L'enseigne ne partira pas avant le mois de janvier. *"Nous voulons proposer quelque chose qui marche".* Pourquoi pas une autre boutique de sport ? *"Des enseignes fonctionnent très bien et ouvrent même d'autres boutiques dans le centre".* C'est le cas de Kaporal qui a ouvert en avril dernier la boutique Jott. *"On a vu qu'il y avait la clientèle",* explique Dany Tesnière, gérant avec sa femme des deux magasins. Parmi les arrivées les plus attendues, celle d'une grande surface pour remplacer Monoprix, *"vers le mois de novembre".* Il s'agirait d'un E.Leclerc. La directrice du centre ne peut pas officiellement confirmer cette venue. Elle peut juste promettre que *"la part belle sera faite au bio et qu'il y aura un bar à salades".* Le centre commercial mise donc sur ce qui fonctionne le mieux : le pôle restauration. Une nouvelle enseigne de ce type doit ouvrir à la place du caviste Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Aveyron-Rodez

Date : 23 septembre 2018
Page de l'article : p.30

Un nouveau visage au Comptoir de la Halle

commerce

Depuis mardi 18 septembre, « Le Comptoir de la Halle » place Carnot, a changé de propriétaire, Sylvain Lestavel remplaçant Hélène Dutrevis, partie vers d'autres cieux.

Habitant Mayrinhac-Lentour depuis six ans, le nouveau propriétaire travaillait aux Caves Nicolas, rue Montorgueil à Paris. Après une année sabbatique, consacrée à un long voyage dans la lointaine Asie, il a décidé de s'installer dans une région qu'il commence à bien connaître, et qu'il adore.

« J'aime vraiment Figeac et ses proches environs dit-il. Je ne me voyais pas m'établir ailleurs. C'est un virage pour moi, un autre défi, mais je suis confiant. Fromages et vins sont des mets finalement très proches et qui se marient bien. Avec Vincent Bourdarias mon employé aux fromages et moi aux vins, nous devrions faire une belle équipe. Il n'y a pas lieu de faire une révolution de palais, je vais juste procéder à quelques retouches personnelles, mais je veux continuer à travailler dans le même esprit, en gardant ce côté terroir qui marche bien et que nous aimons tous ».

Le Comptoir de la Halle, fromagerie – épicerie fine – cave à vins. Place Carnot. Tél : 05 65 34 02 14.

0HhZhL3aWQeEFI1zoVKkf60s633MSdx8MYa_y_SmRws_MCuAWm-9NI7dBDDvFEwZ1M2M2

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

Visualiser l'article

Fête de la Gastronomie - Goût de France à Marseille



La fête de la Gastronomie -Goût de France, prend ses quartiers à Marseille, c'est l'occasion de dégourdir vos papilles au fil des animations proposées du 21 au 23 septembre 2018 !
Goût de France, la fête de la Gastronomie 2018 s'empare de Marseille !

Dégustations chez les cavistes

Vendredi 21 et samedi 22 septembre 2018

Lors de la Fête Goût de France on peut découvrir les différents goûts et atomes présents dans nos vins de Provence ! Cépages Dépôt vous propose une dégustation gratuite le vendredi 21 et le samedi 22 de 14h30 a 20h.

En dégustation : 1 rosé, 1 rouge et un blanc typique de la région Provence. avec l'aide du nez du vin découvrez quels arômes se cachent dans le vin.

- Cépages Dépôt, caviste 6 rue de Provence 13004 Marseille.

Dégustations chez les cavistes de l'enseigne Nicolas les 21, 22 et 23 septembre 2018

Voici les produits qui seront dégustés pendant ces 3 jours : Saint Veran Sentinelles 2015, Château Haut-Rian 2015 Côtes de Bordeaux, Château Martinolles vieilles vignes 2017 Limoux, Château Puisseguin Rigodrie bio 2015 Puisseguin Saint-Emilion et Chevalier d'Arcins 2015, Haut-Médoc second vin.

-17 place Castellane 13006 Marseille.

Marché pique-Nique et animations pour tous, Cours Etienne D'Orves le 22 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

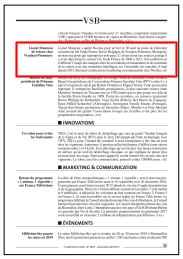
Un joli marché de producteurs et artisans de bouche locaux s'installe sur le cours Honoré d'Estienne d'Orves. Des producteurs artisans passionnés vous font découvrir des produits frais nés d'un engagement éco-responsable, et qu'il est possible de consommer sur l'aire de pique nique libre dans une ambiance de joyeuse convivialité.

Des animations pédagogiques et ludiques (ateliers, balade urbaine, musique, etc.) sont proposées gratuitement aux petits et aux grands. De nombreux restaurateurs du quartier participent à l'événement et mettent en avant des propositions culinaires de fête.

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 07 septembre 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : IB

Lionel Manteau de retour chez Vranken-Pommery

Lionel Manteau a quitté Nicolas pour arriver le 20 août au poste de Directeur commercial On Trade France Suisse Belgique de Vranken-Pommery Monopole, un nouveau poste qui regroupe les trois pays. C'est un retour aux sources, puisqu'il y avait déjà dirigé le secteur On Trade France de 2006 à 2013. Son ambition est d'affirmer l'image des marques chez les revendeurs et restaurateurs et de construire de la valeur, avec des retombées bénéfiques sur l'ensemble des marchés. Il était depuis 2013 directeur commercial et marketing communication chez Nicolas. *(IB)*

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE diplomatique

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 129115



Date : octobre 2018
Page de l'article : p.1,8,9
Journaliste : Olivier Blamangin

LA FACE CACHÉE DU CHAMPION DES VINS FRANÇAIS

Castel, l'empire qui fait trinquer l'Afrique

Excès d'alcool et de sucre, multiplication des bouteilles en plastique. Ces fléaux se répandent à grande vitesse en Afrique, pour le plus grand profit de quelques acteurs-clés du marché. Grâce à ses juteuses affaires sur le continent noir, la très discrète famille Castel a pu devenir le numéro un du vin français. Cette réussite repose sur l'obsession du secret, une parfaite maîtrise des réseaux de la « Françafrique » et une fine connaissance de la géographie des paradis fiscaux.

UNE ENQUÊTE D'OLIVIER BLAMANGIN *



JEFFSCHWARZ.COM

JEFF SCHWARZ. – De la série « Beer Cans » (Canettes de bière), 2018

« FAMILIAL *et international* » : c'est ainsi que se présente le groupe Castel, propriétaire de la chaîne de cavistes Nicolas et des marques de vin Baron de Lestac, Vieux Papes ou encore Malesan. Internationale, l'entreprise l'est devenue au fil d'acquisitions de grandes maisons de négoce. Familiale, elle l'est restée par la maîtrise de son capital, qui place le clan Castel dans les dix premières fortunes françaises. Le fondateur, M. Pierre Castel, 91 ans, assure toujours la direction du groupe et cultive le goût du secret : très peu d'interviews, et aucune publication financière institutionnelle puisque le groupe n'est pas coté en Bourse.

Il a fallu une longue enquête pour reconstituer son organigramme (1) et évaluer ses résultats financiers, autant d'éléments dissimulés aux analystes.

Derrière le géant viticole se cache un autre empire, africain celui-là, dans la bière, les boissons gazeuses et le sucre. Moins médiatique, mais bien plus vaste, et surtout très rentable, implanté sur un continent en pleine croissance, il assure depuis trois décennies la prospérité du groupe Castel.

On peut raconter le parcours de M. Castel à la manière d'une saga aussi édifiante que romanesque. L'histoire d'un père espagnol immigré dans le Bordelais, simple ouvrier agricole, dont les neuf fils et filles, parmi lesquels Pierre, créent en 1949 Castel Frères, une petite entreprise familiale de commerce viticole. Celle d'une irrésistible ascension dans le milieu du vin, avec le succès de cuvées grand public, l'acquisition de vignobles, la prise de contrôle des réseaux de cavistes franchisés Nicolas ou Savour Club et, comme une revanche sur l'aristocratie viticole bordelaise, le rachat de prestigieuses maisons de négoce (Patriarche, Barrière Frères, Barton & Guestier, etc.).

(Lire la suite pages 8 et 9.)

* Ancien responsable syndical chargé des relations avec l'Afrique.

(1) Voir sur notre site : www.monde-diplomatique.fr/cartes/castel

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE diplomatique

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 129115

Date : octobre 2018
Page de l'article : p.1,8,9
Journaliste : Olivier Blamangin

(Suite de la première page.)

C'est aussi, dès l'origine, une histoire françafricaine, d'abord avec le commerce du vin en Afrique, puis avec l'activité brassicole et, plus récemment, la production de sucre et d'huiles végétales.

La petite entreprise familiale s'est muée en un groupe de 37 600 salariés et 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires (2) présent dans une cinquantaine de pays. Numéro un des vins français, au troisième rang mondial des négociants viticoles avec 571 millions de bouteilles vendues, Castel occupe surtout la deuxième place des producteurs de bière et de boissons gazeuses sur le continent africain, où il réalise plus de 80 % de son chiffre d'affaires et dont il tire l'essentiel de ses bénéfices. L'extraordinaire rentabilité de ses affaires africaines finance sa boulimie d'acquisitions viticoles dans l'Hexagone.

L'Afrique, confie M. Castel, *« c'est toute [s]a vie* (3)*»*. Il y débarque au lendemain de la seconde guerre mondiale pour y écouler, avec un certain succès, des dames-jeannes de gros rouge bordelais. Castel Frères se lance dans le négoce viticole avec les comptoirs coloniaux et s'impose très vite sur ce marché en y installant des centres d'embouteillage. Le premier tournant survient en 1965, lorsque, selon la légende familiale, le jeune Albert-Bernard Bongo – qui adoptera plus tard le prénom d'Omar – aborde M. Castel dans un bar de Libreville. Il lui propose de rencontrer son patron, Léon Mba, alors président du Gabon. Celui-ci recherche un industriel disposé à se lancer dans l'activité brassicole. L'affaire est conclue. Elle donne naissance à la Société des brasseries du Gabon (Sobraga), première pierre de l'empire de Castel. Une solide amitié se noue alors entre l'homme d'affaires et celui qui deviendra, quelques mois plus tard, l'inamovible président gabonais et parrain de la « Françafrique ».

M. Castel s'est fixé une ligne de conduite : *« Si vous ne grandissez pas, vous mourez. Si vous ne développez pas une entreprise, petit à petit, elle périclite, puis s'effondre. »* De nouvelles usines sont rapidement construites à Franceville (1971), Port-Gentil (1972), Oyem (1976) et Mouila (1983). À l'étroit sur le territoire du Gabon, Castel investit dans la Société des brasseries de Kinshasa (actuelle République démocratique du Congo, RDC) et prend pied en Centrafrique et au Mali. Mais il lui faut attendre janvier 1990 pour satisfaire ses ambitions : le groupe s'empare alors, avec l'aide de la banque Worms, des Brasseries et glacières internationales (BGI). Cette société est l'héritière d'une vieille maison coloniale, les Brasseries et glacières d'Indochine. En situation de quasi-monopole de la production de bière, de glace et de boissons gazeuses dans les possessions françaises indochinoises, elle se lança en Afrique en 1948 et changea de nom, sans changer de sigle, quelques années plus tard.

Une amitié avec Omar Bongo

Avec l'acquisition des BGI, les brasseries du Cameroun (SABC), du Sénégal (Société des brasseries de l'Ouest africain, Soboa), de Côte d'Ivoire (Société de limonaderies et brasseries d'Afrique, Bracodi, qui sera fusionnée quelques années plus tard avec la Solibra), du Burkina Faso (Brakina), du Niger (Société des brasseries et boissons gazeuses du Niger, Braniger) et de Mauritanie (Soboma, revendue en 1993) tombent dans l'escarcelle de Castel, qui les restructure en taillant très sévèrement dans les emplois. Dans chaque pays, des centaines de postes, souvent jusqu'au tiers des effectifs, sont supprimés (4). C'est le début d'une course effrénée à la croissance externe, au gré des occasions de rachat ou des privatisations, dont le groupe devient, sur le continent, l'un des grands bénéficiaires. Bénin, Algérie, Maroc, Guinée, Madagascar, RDC, etc. : son appétit est insatiable. Et si les occasions se font aujourd'hui plus rares, il reste à l'affût, comme en témoigne la prise de contrôle, en 2016, des cinq brasseries du danois Carlsberg au Malawi. En Afrique centrale, seuls le Burundi et le Rwanda, chasses gardées du néerlandais Heineken (5), man-

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE diplomatique

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 129115

Date : octobre 2018
Page de l'article : p.1,8,9
Journaliste : Olivier Blamangin



JEFF SCHWARZ. – De la série « Beer Cans » (Canettes de bière), 2018

quent à son palmarès. Le groupe a très tôt cherché à dépasser le pré carré francophone traditionnel en s'implantant sur les marchés les plus porteurs en taille et en dynamisme, comme l'Angola, l'Éthiopie ou le Nigeria – et c'est sans doute l'une des raisons de sa réussite.

L'extraordinaire rentabilité de ses activités africaines tient pour une large part aux spécificités, sur ce continent, du marché des boissons manufacturées. Celles-ci se consomment principalement à l'extérieur du domicile, dans les lieux de convivialité, des maquis d'Abidjan aux *nganda* congolais («gargotes»); elles sont des marqueurs de la vie sociale et de la culture urbaine. C'est autour d'une bière que se rejoue le dernier match de l'équipe nationale, que se forment les consciences politiques ou que se conclut la bonne affaire. Chacun se doit d'abreuver ses invités lors des cérémonies ou de fournir des casiers en nombre à ses partisans en période de campagne électorale. Les boissons industrielles participent ainsi d'une *« culture matérielle du succès* (6)*»* et se substituent, dès que le pouvoir d'achat le permet, aux boissons locales (bière de sorgho, vin de palme, etc.). Même au plus fort des guerres civiles, comme ces dernières années en Centrafrique, les brasseries continuent à produire.

De ces usines sortent aussi des boissons gazeuses, une activité complémentaire à la production de bière, qui permet de faire tourner à plein régime chaînes d'embouteillage et réseaux de distribution. Le numéro un mondial, Coca-Cola, a fait le choix de confier, sous licence, l'essentiel de sa production (marques Coca-Cola, Fanta, Sprite, Nestea ou Minute Maid) à des embouteilleurs « locaux ». Ceux-ci achètent à prix d'or le concentré nécessaire à la fabrication de la boisson, le mélangent à de l'eau et à du sucre, avant de le mettre en bouteilles et de le commercialiser, tandis que le géant d'Atlanta perçoit de confortables redevances et se concentre sur la promotion. Dans une quinzaine de pays africains, principalement francophones, Castel s'est imposé comme le partenaire désigné de la célèbre marque rouge, dont il embouteille et distribue 20 % de la production continentale (7). Cette association fonctionne depuis plus de vingt ans, pour le plus grand profit des deux groupes, même si elle n'a rien d'un long fleuve tranquille : M. Castel refuse toute entrée du géant américain dans son capital ; surtout, il pousse sa volonté d'indépendance jusqu'à produire des boissons non alcoolisées sous ses propres marques, concurrentes de celles de Coca-Cola. Mais, sur certains marchés, même Coca-Cola n'a d'autre choix que de composer avec le Français (8)...

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE diplomatique

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 129115

Date : octobre 2018
Page de l'article : p.1,8,9
Journaliste : Olivier Blamangin

accord *« raisonnable »*, loin des revendications initiales : une augmentation des salaires de 15 %, au lieu des 100 % revendiqués. *« Ce qu'ils me demandaient était impossible. Je ne pouvais accepter »*, explique-t-il à l'Agence d'information du Burkina (10) en dévoilant la menace brandie pour obtenir un compromis : *« Je licenciais tout le monde et fermais l'usine. »*

On ne construit pas un tel empire sans une grande proximité avec les dirigeants et chefs d'État des pays d'implantation. M. Castel l'admettait sans détour en 2014, dans l'une de ses rares interviews : *« Je les connais tous ; ça aide. [Ils] sont reconnaissants quand vous les soutenez. Aucun ne m'a trompé* (11). » Omar Bongo (mort en 2009) a longtemps occupé une place particulière dans ses réseaux. Mais on y retrouve aussi M. José Eduardo dos Santos, resté trente-huit années à la tête de l'Angola – M. Castel officia même quelque temps comme consul honoraire de l'Angola à Genève –, ou l'ex-président burkinabé Blaise Compaoré, très influent en Afrique de l'Ouest. Le patriarche était aussi l'invité de M. Alassane Ouattara, chef de l'État ivoirien, à sa cérémonie d'investiture en 2011 (12). Si l'on en croit le journaliste Antoine Glaser, grand connaisseur des réseaux africains, M. Castel aurait également joué, dans l'ombre, un rôle dans l'accession au pouvoir de M. François Bozizé en Centrafrique en 2003 (13).

Pour le même auteur, le géant de la bière forme ainsi, avec MM. Martin Bouygues et Vincent Bolloré, le *« trio des* condottieri », du nom de ces puissants aventuriers italiens du Moyen Âge qui mettaient leur art de la guerre au service des princes. Très bien implantés en Afrique (14), les trois hommes *« gèrent en direct leurs relations politiques avec les nomenklaturas locales* (15) » et savent s'adjoindre les services d'hommes d'influence. Jusqu'en décembre 2014, M. Castel appointait par exemple M. Jean-Pierre Cantegrit, alors sénateur de l'Union pour un mouvement populaire (UMP, devenue Les Républicains) représentant les Français établis hors de France, comme chargé des relations extérieures du groupe. Une prestation rémunérée 72 880 euros par an, selon la déclaration d'intérêts auprès de la Haute Autorité pour la transparence de la vie publique de celui qui présidait alors le groupe d'amitié France-Afrique centrale du Sénat. *« C'est ma connaissance de l'Afrique qui intéresse Castel »*, se défendait M. Cantegrit (16). D'après ses dires, son prédécesseur à cette fonction n'était autre que l'influent François de Grossouvre, conseiller du président François Mitterrand.

M. Castel fuit les mondanités, ne possède pas de yacht pour promener ses relations et n'investit pas dans les médias, même s'il fut un temps propriétaire d'*Ici Paris* et de *Spécial dernière*. Rue François-Ier, dans le très chic « triangle d'or » du 8e arrondissement de Paris, aucune plaque ne signale la présence des bureaux du groupe. Sa communication, ciselée autour des « valeurs » de la famille, des terroirs, de l'*« alliance entre tradition et modernité »*, met en scène la montée en gamme de ses vins, mais ne pipe mot de l'empire brassicole africain. Pourtant, avec 900 millions de bénéfices après impôt en 2016 et une marge nette de 13,3 % – et jusqu'à 1 milliard d'euros et 17,6 % de marge en 2014 –, les comptes consolidés du groupe affichent une rentabilité insolente, que lui envieraient bien des dirigeants du CAC 40. Elle lui assure en tout cas des flux de trésorerie importants, qui couvrent les investissements nécessaires au développement de l'outil industriel et permettent des acquisitions sans recours à l'endettement ni ouverture du capital.

Exilé fiscal en Suisse depuis 1981

Mais, si l'entreprise se montre aussi discrète sur l'organigramme de ses 240 filiales, c'est peut-être tout simplement pour ne pas mettre en lumière le savant Meccano de holdings financières, de sociétés-écrans et de trusts qui la compose. M. Castel n'a jamais caché son aversion pour l'impôt. Celui qui a *« toujours eu peur des socialistes »* et qui considérait en 2014, sous la présidence de M. François Hollande, que *« financièrement et économiquement, la France [devenait] dangereuse* (17) » est exilé fiscal en Suisse depuis l'élection de Mitterrand en 1981. Le groupe compte pas moins d'une vingtaine de sociétés immatriculées au Luxembourg et à Gibraltar, mais aussi à Malte, en Suisse ou à l'île Maurice. Les entreprises « historiques », le vignoble et les anciennes brasseries des BGI, sont toujours domiciliées en France, mais la plupart des acquisitions faites en Afrique – soit, en valeur, plus de 80 % des actifs – sont directement logées dans ces paradis fiscaux. Cela ne l'empêche pas d'entretenir les meilleures relations avec les autorités françaises dès qu'il s'agit de « diplomatie économique ».

La maison mère, Cassiopée Ltd, du nom de la mythique reine d'Éthiopie à la vanité notoire, est, elle, sise à Gibraltar. Les actions de cette holding financière sont entre les mains d'un fonds d'investissement, Investment Beverage Business Fund (IBBF), domicilié cette fois sur la place extraterritoriale de Singapour. Un curateur (ou trustee) de la Société générale, SG Trust (Asia) Ltd,

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE diplomatique

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 129115

Date : octobre 2018
Page de l'article : p.1,8,9
Journaliste : Olivier Blamangin

auquel la gestion des actifs a été confiée, garantit le secret sur les propriétaires ultimes du fond, notamment la part de chacun des membres de la famille Castel, tout en sécurisant la succession à venir. La puissance financière d'IBBF est énorme : en moins de cinq ans, une de ses filiales, Altaya Pte, a par exemple investi près de 1 milliard d'euros dans l'immobilier au Portugal ou en Espagne, en devenant propriétaire des prestigieux locaux du ministère des affaires étrangères espagnol, de l'immeuble Art nouveau des grands magasins El Corte Inglés sur la place de Catalogne à Barcelone, ou encore du Campus de justiça et de la Torre Ocidente à Lisbonne.

Sur un continent africain en pleine croissance et à l'urbanisation accélérée, avec une classe moyenne toujours plus nombreuse, la consommation progresse chaque année de plus de 5 %. Un nouvel eldorado pour les brasseurs, dont les marchés s'essoufflent en Europe et en Amérique du Nord. Les experts de la Deutsche Bank estiment que l'Afrique subsaharienne devrait ainsi représenter, au cours de la prochaine décennie, plus d'un tiers de la croissance mondiale des ventes de bière (18). Ce dynamisme profitera au groupe Castel, dont les activités dans ce secteur pourraient doubler d'ici à 2025, sans nouvelles acquisitions, par la seule croissance des marchés sur lesquels il est implanté. D'autant qu'il dispose d'un quasi-monopole dans une quinzaine de pays francophones ou lusophones.

En terres africaines, les grands groupes brassicoles ont jusqu'ici préféré s'entendre plutôt que de s'affronter ouvertement. Heineken et Castel sont ainsi partenaires au Maroc et au Cameroun. Le groupe français fabrique également sous licence et distribue la Guinness de Diageo dans une dizaine de pays, notamment en Côte d'Ivoire, en Guinée, au Bénin, en RDC et au Gabon. Mais l'accord le plus important, conclu en 2001, lie le premier brasseur du continent – SABMiller, racheté en 2016 par le belge Anheuser-Busch In Bev (AB InBev) –... au deuxième : Castel. Une alliance stratégique renforcée en 2012 par un échange de participation au capital de leurs activités africaines, de sorte que, ensemble, ils contrôlent désormais près de 60 % du marché africain.

Combien de temps ce « Yalta brassicole » va-t-il se maintenir, alors que les perspectives de croissance aiguisent les appétits ? Il vacille déjà, semble-t-il. En Côte d'Ivoire, Heineken s'est par exemple allié au distributeur CFAO pour défier Castel dans l'un de ses bastions. Le géant néerlandais s'attaque également au marché angolais. Autant d'escarmouches, pour l'instant circonscrites, qui pourraient préfigurer une « guerre de la bière » bien plus vaste, à l'échelle du continent.

OLIVIER BLAMANGIN.

---

(10) « Brakina : une augmentation salariale de 15 % met fin à la grève illimitée », Agence d'information du Burkina, 31 mars 2015.

(11) Thierry Fabre, « Comment Pierre Castel a fait fortune en Afrique », *op. cit.*

(12) *Cf.* Laurent Gbagbo et François Mattei, *Pour la vérité et la justice*, Éditions du Moment, Paris, 2014.

(13) Antoine Glaser, *Arrogant comme un Français en Afrique*, Fayard, Paris, 2016.

(14) Lire Thomas Deltombe, « Les guerres africaines de Vincent Bolloré », *Le Monde diplomatique*, avril 2009.

(15) Antoine Glaser, *Arrogant comme un Français en Afrique*, *op. cit.*

(16) Mathilde Mathieu et Michaël Hajdenberg, « Cantegrit, 78 ans, sénateur et roi du mélange des genres », Mediapart, 13 septembre 2011.

(17) Thierry Fabre, « Comment Pierre Castel a fait fortune en Afrique », *op. cit.*

(18) Wynand Van Zyl, Tristan Van Strien et Gerry Gallagher, « The rising star of Africa », *op. cit.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Politis
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : du 27 septembre au 3 octobre 2018
Page de l'article : p.32
Journaliste : Olivier Blamangin

Chaque mois,
avec *Le Monde diplomatique,*
on s'arrête, on réfléchit.

LA FACE CACHÉE DU CHAMPION DES VINS FRANÇAIS

Castel, l'empire qui fait trinquer l'Afrique

UNE ENQUÊTE D'OLIVIER BLAMANGIN

« *Familial et international* » : c'est ainsi que se présente le groupe Castel, propriétaire de la chaîne de cavistes Nicolas et des marques de vin Baron de Lestac, Vieux Papes ou encore Malesan. Internationale, l'entreprise l'est devenue au fil d'acquisitions de grandes maisons de négoce. Familiale, elle l'est restée par la maîtrise de son capital, qui place le clan Castel dans les dix premières fortunes françaises. Le fondateur, M. Pierre Castel, 91 ans, assure toujours la direction du groupe et cultive le goût du secret : très peu d'interviews, et aucune publication financière institutionnelle puisque le groupe n'est pas coté en Bourse. Il a fallu une longue enquête pour reconstituer son organigramme et évaluer ses résultats financiers, autant d'éléments dissimulés aux analystes.

Derrière le géant viticole se cache un autre empire, africain celui-là, dans la bière, les boissons gazeuses et le sucre. Moins médiatique, mais bien plus vaste, et surtout très rentable, implanté sur un continent en pleine croissance, il assure depuis trois décennies la prospérité du groupe Castel.

... Retrouvez la suite chez votre marchand de journaux
ou sur www.monde-diplomatique.fr

SUCCÈS CONTRE L'HÉROÏNE EN SUISSE – Page 12
Le Monde diplomatique

Tous droits réservés à l'éditeur



FAV DE RENTREE

MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

La Provence .com

Date : 12/09/2018
Heure : 11:38:08
Journaliste : Guénaël Lemouée

www.laprovence.com
Pays : France
Dynamisme : 136

Visualiser l'article

Bonnes affaires, vins rares, nos coups de coeur provençaux : notre dossier pour réussir sa foire aux vins

Deux fois l'an, les foires aux vins attirent toujours une foule d'amateurs, béotiens ou confirmés, dans les rayons de la grande distribution française



Dès l'entrée de la foire aux vins du Géant La Valentine, à Marseille, le client est accueilli par les grands crus du Médoc, vins iconiques de ces opérations commerciales. photo n. vallauri

Chasse au grand cru classé du Médoc ou du bon petit saumur : deux fois l'an, les foires aux vins attirent toujours une foule d'amateurs, béotiens ou confirmés, dans les rayons de la grande distribution française. Reportage au cœur de la machine et petits conseils pour s'y retrouver, à l'heure où les éditions automnales débutent.

Faut-il s'en étonner, la foire aux vins est une invention bien française, née en 1973 dans la foulée de l'essor des grandes surfaces en périphérie des villes. C'est l'enseigne E. Leclerc qui a d'abord créé le concept en Bretagne, alors que les vins de propriétaires commençaient tout juste à relever la tête face au vrac et à la fameuse bouteille étoilée de tous les jours. La filière viticole bordelaise y a vu, en premier, l'occasion de faire massivement de la place dans les chais à la saison où arrivait la nouvelle vendange. Les foires se sont depuis

Tous droits réservés à l'éditeur

dédoublées, au printemps, ont gagné l'ensemble des grandes enseignes, les réseaux de franchisés comme le caviste Nicolas et les sites de vente en ligne.

Et même si les vins de Bordeaux restent très majoritaires dans les sélections et donc dans les achats, la Gironde et ses prix parfois déraisonnables, a dû en rabattre au tournant des années 2000. La Bourgogne est restée peu présente dans les rayons (pour les mêmes raisons de prix trop élevés pour le cœur de cible de la grande distribution), mais le Languedoc, le val de Loire et la vallée du Rhône se sont engouffrés dans la brèche, prenant les places que les Bordelais venaient, bien malgré eux, de libérer.

On a souvent annoncé la mort imminente du concept, concurrencé par les nouvelles habitudes du vin : cavistes indépendants, ventes à la propriété, mode des biodynamiques et nature… C'est un peu confondre le bruit du commentaire sur les nouvelles tendances et la réalité du marché. La grande surface reste bien le vecteur de diffusion du vin en France et la foire aux vins son fer de lance. Dans un récent entretien à nos confrères de La Revue du vin de France, Jérôme Peter, directeur marketing de Carrefour Market, rappelait ainsi que les ventes de vin dans la grande distribution française avaient représenté *"380 millions d'euros en 2010, contre 515 millions d'euros en 2017"* .

"Moins de bonnes affaires mais des vins plus rares"
Meilleur sommelier du monde 1992, patron du Bistrot du sommelier à Paris, le Marseillais Philippe Faure-Brac nous livre ici sa vision des foires aux vins de la grande distribution.

Avez-vous déjà collaboré avec une grande enseigne en tant que sommelier conseil ?

On me l'a proposé mais j'ai toujours refusé, pour garder mon indépendance et ma liberté pour mes autres activités. Dans ces foires, les sommeliers conseils ne sont pas à l'origine des achats. Ils doivent simplement sélectionner leurs vins préférés dans un catalogue déjà établi.

Y a-t-il vraiment de bonnes affaires dans les foires aux vins ?



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Même si les foires aux vins ne sont plus le phénomène qu'elles ont été, on y trouve toujours des pépites, estime le sommelier. Photo G.L.

On en faisait sûrement plus quand on les a lancées (*il y a une quarantaine d'années, NDLR*). Longtemps, ça a été le seul moment dans l'année où on avait accès à une sélection, à des quantités de vins importantes. Aujourd'hui, la réorganisation des rayons vins de la grande distribution, le nombre de cavistes, l'offre internet permettent un accès à de jolies sélections et des prix tout au long de l'année.

Ce qui reste intéressant, c'est la disponibilité immédiate, les prix souvent plus attractifs durant ces foires et le fait d'avoir accès à des lots de vins qui ne sont pas disponibles tout au long de l'année dans les rayons parce qu'ils ne sont pas produits en quantité suffisante.

Quelques conseils pour réussir une bonne foire aux vins ?

Première chose, si on est passionné de vin, il ne faut pas hésiter à aller discuter avec les chefs de rayons ou les directeurs de magasins avant la foire pour tenter de récupérer une invitation à l'avant-première (*souvent en soirée, la veille du lancement officiel, NDLR*). Ça donne accès à un moment plus privilégié, avec des gens pour vous conseiller et quand toutes les références sont encore disponibles.

C'est un autre aspect des foires aux vins : certaines bouteilles ne sont disponibles qu'en toute petite quantité. Il faut donc faire les foires aux vins dans les tout premiers jours. Dans les derniers, il n'y a plus grand-chose d'intéressant dans les rayons.

La difficulté, c'est ensuite de choisir dans le rayon. Si on s'y connaît un petit peu, il faut étudier les catalogues édités en amont pour faire ses repérages. Si on s'y connaît moins, on peut suivre les conseils de mes confrères sommeliers qui, même s'ils ne sont pas à l'origine des achats, s'engagent sur leurs coups de coeur de manière sérieuse.

Les vins médaillés sont souvent mis en avant. Une bonne piste ?

Il faut faire un tri. Tous les concours viticoles ne se valent pas. Moi je conseillerais de privilégier les médailles nationales : les Vinalies (un jury d'oenologues français), la Foire de Mâcon, le Concours général agricole.

Peut-on tirer de vrais enseignements des gammes de prix ?

Tout est relatif, mais disons que si on veut un petit vin courant, la tranche à moins de 5 euros fera l'affaire. Entre 5 et 10, on a déjà des vins qui, sans être grandioses, sont déjà plus intéressants. Au-dessus de 10 euros, on rentre dans les vins haut de gamme et au-delà de 15 commencent les vins de garde.

Et aussi Vaucluse : s'adapter au climat, une urgence brûlante pour l'agriculture

"Le médoc en caisse de bois, ça reste l'image de la foire"

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Premier mercredi post-rentrée dans les rayons de l'hypermarché Géant du quartier marseillais de La Valentine. Deux mondes se côtoient : la queue de comète du rayon rentrée scolaire où se pressent les familles et la pimpante foire aux vins, qui se lance tout juste et où s'égarent de nombreux papas...

Au niveau national, La Valentine est le premier hyper de l'enseigne en termes de chiffre d'affaires. Pour la dizaine de jours que dure l'opération (jusqu'au 16 septembre), il a rentré la bagatelle de 50 000 bouteilles pour quelque 450 références différentes.

Le vin bio se fait une place dans les rayons

"La foire aux vins, ça reste un événement commercial majeur de notre année, confirme Christophe Riffort, directeur du site et lui-même passionné de vin. *Et c'est un vecteur fort de rencontres avec nos clients, notamment lors de la soirée inaugurale, la veille du lancement (le 3 septembre cette année, Ndlr)."*

Les vrais amateurs de vin ont pris leurs marques de longue date, potassé le catalogue et viennent dès la soirée ou dans les tout premiers jours pour être sûr d'attraper les cuvées qu'ils ont repérées.

L'hypermarché s'appuie sur deux axes principaux : une belle offre de vins régionaux - *"on y tient et nos clients nous le demandent",* précise Christophe Riffort. Et l'inévitable prédominance bordelaise.



A La Valentine, le Géant est prêt à accueillir les amateurs durant deux semaines. Photo Valérie Vrel

Ce sont d'ailleurs les crus du Médoc qui accueille le client dès l'entrée de la foire. *"Parce que la bouteille de médoc dans sa caisse en bois, ça reste l'image de la foire aux vins",* poursuit-il. Château Pontet-Canet 2012 (pauillac, à 84,90€), Léoville-Las Cases 2011 (saint-julien, 129,90€) ou Yquem 2011 (sauternes, 339€)... Tout comme ses concurrentes, la foire aux vins de Géant s'offre ainsi quelques étiquettes qui font rêver. Même si elles ne forment évidemment pas le gros des ventes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le prix moyen de la bouteille achetée à la foire aux vins de Casino s'établirait plutôt du côté de 7,50€. L'enseigne, elle, communique beaucoup sur sa marque premium, Grandes réserves du Club des sommeliers, des bouteilles majoritairement entre 10 et 25€, souvent élaborés à façon par de belles maisons viticoles (Chapoutier, Beychevelle, Clinet...). *"On a aussi une belle offre en bio, qui fait sens chez nous où, à l'année, on a cinq allées bio, quasiment l'équivalent d'un supermarché",* explique Christophe Riffort. Le bio, la biodynamie, voire, de manière plus anecdotique, le sans soufre ajouté et le végan (les vins filtrés avec des colles d'origine végétale) sont des axes prépondérants du renouveau des foires aux vins : 10 % de l'offre chez Carrefour, 13 % chez Géant et jusqu'à 15 % chez Auchan.

Avec, du côté de La Valentine, quelques bouteilles qui attirent l'oeil, comme ces deux cuvées Lunar Apogé du domaine gardois des Carabiniers : un lirac 2017 (9,95€) et un tavel 2017 (7,95€), en biodynamie.

La vérité du porte-monnaie

Reste que, nouveautés ou pas, le client, lui, revient souvent aux fondamentaux. *"Moi je suis là d'abord pour m'offrir quelques belles bouteilles de bourgogne ou de bordeaux",* note ainsi un premier client. Quand le second rencontré dans la foire se penche d'abord sur *"le prix, je cherche à moins de cinq euros, pour tous les jours".*

"C'est aussi un truc qu'on garde toujours à l'esprit chez nous, reconnaît Christophe Riffort. *On n'est d'abord là pour satisfaire le client, pas pour nous faire plaisir."*

La foire, un événement qui se prépare toute l'année



Arnaud Mateos, acheteur pour Casino.

Les acheteurs des enseignes Casino se sont partagé le vignoble français en cinq grandes zones. Depuis vingt ans dans le groupe, revenu il y a sept ans dans le secteur vin où il avait commencé sa carrière, Arnaud

Tous droits réservés à l'éditeur

Mateos est le spécialiste du Sud-Est. Le groupe référence à l'année *"environ mille bouteilles, certaines qu'on retrouve dans tous nos magasins de France, d'autres régionalement",* précise-t-il. Grands négociants, caves coopératives et particulières, Casino travaille avec tous les types d'acteurs. La foire aux vins d'automne, principale animation annuelle du secteur vin, se prépare avec un an d'avance. *"Dès la fin de celle-ci, on va avoir une réunion de débrief avec la direction, voir ce qui a marché ou pas. Dès décembre, on reprend contact avec les vignobles, qu'on visite jusqu'en février. Et en mars, on boucle nos commandes."* Le catalogue s'appuie sur un fonds de domaines que l'enseigne *"suit depuis longtemps"* et sur la marque maison du Club des sommeliers (désormais déclinée en gamme premium Grandes réserves), *"des références auxquelles nos clients sont habitués et qu'ils retrouvent tout au long de l'année".* Mais la foire aux vins, c'est aussi l'occasion de faire rentrer dans la boucle de plus petits producteurs et les nouvelles tendances du vin, *"comme la biodynamie et le sans sulfites ajoutés".*

Avec une belle sélection provençale par rapport à la moyenne des enseignes, Casino profite aussi de l'événement foire pour *"mettre en avant les crus classés des côtes de provence, à la fois représentatif de l'appellation et qui en font l'image".*

Et aussi Le vendangeur, espèce en voie de disparition

Nos coups de coeur régionaux
Dans cette sélection, nous nous sommes volontairement concentrés sur les vins de la région, issus du Rhône méridional (sud Drôme, Vaucluse, est du Gard) et de Provence (Var et Bouches-du-Rhône). Si le vignoble rhodanien est désormais largement représenté dans les foires aux vins d'automne, son voisin provençal, dont le modèle économique repose sur la consommation estivale de rosé, reste très en retrait. Ce qui n'empêche pas de dénicher quelques bonnes affaires.

Nicolas - Chapoutier, La Ciboise, AOP luberon blanc 2017, 7,20€
Grenache, roussanne, ugni et rolle pour un blanc tout terrain et facile à vivre, mais d'un grand équilibre entre la vivacité et la matière.

Camille Cayran, Sans soufre ajouté, AOP côtes-du-rhône rouge 2017, 5,80€
La cuvée sans sulfites de la coopérative de Cairanne est une infusion de fruits rouges qui a su garder une belle acidité pour dépasser l'explosivité et, ainsi, durer en bouche.

Auchan - Domaine Naïs, AOP coteaux d'aix rosé 2017, 5,65€
Domaine familial, Naïs propose des rosés typiques du terroir provençal, vifs, explosifs et sur le fruit, des vins taillés pour l'apéro et les salades. À 5,65, cette cuvée réservée à la grande distribution en est un très bon exemple (également disponible chez Géant à 5,50).

Géant - Domaine des Monticoles, AOP coteaux varois rosé 2017, 5,90€, bio
Vin du négociant varois Jean-Jacques Bréban, Monticoles s'avère un vrai petit plaisir vif et joueur. Le nez s'ouvre sur des notes de litchis qui laissent ensuite la place à une bouche équilibrée par de doux amers.

Carrefour - Domaine de la Citadelle, Le Châtaignier, AOP luberon rouge 2017, 8,95€, bio

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le luberon est une appellation en constante progression, notamment pour les rouges. Ce vin issu de syrah et grenache, simple mais sans facilité, sur des notes de fruits rouges et réglisse, se boira très bien dans sa jeunesse.

Magasins U - Domaine René Ours, Les Cardelines, AOP côtes-du-rhône rouge 2017, 4,95€
Particulièrement pertinente dans sa sélection régionale, la foire aux vinsU propose quelques pépites rhodaniennes à prix doux. Comme ce gouleyant côtes- ²du-rhône issu des terroirs frais de l'Enclave des Papes, tout au nord du Vaucluse.

Intermarché - Château Roubine, Réserve, AOP côtes de provence rosé 2017, 12,49€
Cru classé des côtes de provence, Roubine est l'un des domaines les plus réguliers de l'appellation. La preuve avec cette cuvée ample et ronde, un vrai rosé de repas (également disponible chez Géant à 11,50).

Domaine Saint-Roch, Quentho, AOP vacqueyras rouge 2017, 9,50€
Un vrai beau vacqueyras à moins de 10, ça n'est pas si courant. Encore légèrement marquée par les tanins de sa jeunesse, la cuvée Quentho offre déjà une belle expression du grenache qui la compose majoritairement, à la fois sur le fruit et l'épice.

Lidl - Domaine Crozes-Brunet, AOP vinsobres rouge 2016, 5,49€
C'est à la fois la force et la faiblesse de la foire aux vins de Lidl: se concentrer sur les petits prix et les vins de grosse diffusion. Mais dans toutes les gammes, il y a des affaires. La preuve avec ce vinsobres, généreux et résolument sudiste, sans doute un poil trop chaleureux et qu'il ne faudra pas hésiter à bien aérer avant service.

E. Leclerc - Château de Ruth, Vieilles vignes, AOP côtes-du-rhône rouge 2017, 4,10€

À ce prix, ne demandez pas à la bouteille la profondeur racée des grands rouges rhodaniens. Mais si vous cherchez un joli vin de copains, sur des notes de framboise, tout en souplesse et en simple plaisir, le château de Ruth Vieilles vignes remplira parfaitement son office.

Quelle bouteille vous a fait craquer ?
Patricia et Claude-Pierre LAYUS, 62 et 63 ans, Bayonne

"On est en cure aux Camoins (Marseille) et on est venu chercher du rosé de provence, mais on n'en revient pas du prix où il est vendu aujourd'hui ! On a finalement pris un ventoux (*cru rhodanien, NDLR*) du Domaine Troussel (2,95 €) et un domaine Naïs (coteaux d'aix, 5,50 €)."

Lionel STAMPARDO, 51 ans, Allauch

"J'étais venu faire d'autres courses et je ne savais même pas que la foire aux vins était lancée. Tous les ans, j'en profite pour me faire plaisir avec quelques belles bouteilles de bordeaux et de bourgogne. Là, j'ai pris deux margaux (château Prieuré-Lichine, 26,90 €) pour ce week-end."

Sophie BIGOTTE, 39 ans, Allauch

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

"Je ne suis pas une experte mais j'aime bien profiter des foires aux vins. Ce que je cherche en priorité, ce sont des petits bordeaux à un prix raisonnable, des vins de tous les jours que je n'hésiterai pas à ouvrir, comme ce côtes de bourg (château Romfort, 4,50€)."

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule au Bar à Vins Nicolas à Paris. Itw notamment d'Ambre Delorme du domaine de la Mordorée. Son domaine est une entreprise familiale créée en 1986.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806





Date : septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.99

Notre carnet d'adresses

Amlouly : amlouly.com **André Verdier :** andre-verdier.fr **Bien Manger :** bienmanger.com **Blomus :** blomus.com **Bloomingville :** bloomingville.dk **Chehoma :** chehoma.com **Comptoir de Famille :** 05 56 69 68 68 **Côté Table :** cote-table.com **Domaine du Cellier des Cray :** 04 79 28 00 53 **FarmHouse :** farmhouse.paris **Galeries Lafayette :** galerieslafayette.com **Gifi :** www.gifi.fr **HK-Living :** hkliving.nl **House Doctor :** house-doctor.stylight fr **La Reine Mer :** lareinemer.com **La Silve :** lasilve.com **Le Repaire de Bacchus :** lerepairedebacchus.com **Les Verts Moutons :** les-vertsmoutons.com **Mademoiselle Breizh :** mademoiselle-breizh.fr **Naturalia :** naturalia.fr **Nature & Découvertes :** natureetdecouvertes.com **Nicolas :** nicolas.com **Picard :** picard.fr **Printemps :** printemps.com **Quai Sud :** quaisud com **Qwetch :** qwetch com **Rice :** ricebyrice.com **Saveur Bière :** saveur-biere.com **Seazon :** seazon.fr **Sema Design :** semadesign-deco.fr **Sous les Fraises :** souslesfraises.com **Yumi :** yumi.fr **Zoé Confetti :** zoeconfetti fr

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 10/09/2018
Heure : 13:31:24
Journaliste : Frédéric Durand-Bazin

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foires aux vins 2018 : s'adapter ou disparaître



Photo : Nicolas caviste

On les pensait en fin de course, "has been" ou sans intérêt… Il n'en n'est rien. Les foires aux vins battent, chaque année, des records de fréquentation et leur chiffre d'affaires ne cesse de s'envoler
Selon une étude Nielsen pour le magazine Rayon Boissons réalisée en janvier 2018, les ventes ont progressé de 2,6 % lors des foires aux vins 2017 dans le circuit traditionnel (hypers, supers, drives et magasins de proximité), procurant un **chiffre d'affaires de 1,12 milliard d'euros** aux enseignes de la grande distribution.

> Découvrez notre dossier spécial dédié aux Foires aux vins

Leur secret : S'adapter pour ne pas disparaître
Elles ont su suivre, en premier lieu, le changement de mode d'achat des consommateurs. Une étude réalisée par le Groupe Xerfi en juin 2017 estimait qu'à l'horizon 2020, **20 % des ventes de vin en France se feraient en ligne** pour un chiffre d'affaires de 3,2 milliards d'euros. Pour rappel, en 2010, le e-commerce de vin ne représentait que 310 millions d'euros.

> Foires aux vins 2018, découvrez les dates par enseigne.

De nombreux sites spécialisés, les pure players, se sont lancé sur ce créneau, à l'image de **Cdiscount** ou de **Vente-privée**, ce dernier ayant réalisé l'an dernier 2 millions d'euros de chiffre d'affaires durant les foires aux vins. Il s'est renforcé dans ce secteur en rachetant Le Petit Ballon, caviste de vente en ligne par abonnement. Les foires aux vins sont même devenues un enjeu majeur pour ces acteurs, à tel point que les enseignes traditionnelles essayent aujourd'hui de rattraper leur retard en proposant une extension sur le web de leur

Tous droits réservés à l'éditeur

traditionnelle opération d'automne. **Carrefour, Leclerc et Auchan** permettent, par exemple, de réserver ses bouteilles en ligne et d'aller les récupérer en magasin ou dans un drive.

Les foires aux vins ont su, en second lieu, s'adapter aux demandes des consommateurs, qui **recherchent désormais plus de produits bio, biodynamiques ou naturels**. Cette catégorie représente plus de 10 % de l'offre chez Carrefour ou Casino, 15 % chez Système U, voire la totalité des vins chez les spécialistes (Naturalia ou Biocoop). Seul Leclerc ne semble pas avoir pris la mesure de ce changement et pourrait, à terme, se mordre les doigts de n'avoir su prendre le train en marche. L'enseigne, qui peut se targuer d'avoir inventé les foires aux vins (en 1973 au supermarché de Saint-Pol-de-Léon) s'est depuis longtemps fait souffler la première place par Carrefour. Son offre manque désormais d'imagination, en dépit du partenariat mené avec **Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007**.

Ce grand rendez-vous des amateurs de vin vit donc une période charnière de reconstruction et d'adaptation. **Le choix n'aura jamais été aussi important**. Chacun pourra ainsi trouver le flacon qui lui convient, avec, à côté des grands noms rassurant de Bordeaux ou de Bourgogne, quelques pépites qui sortent des sentiers battus et rebattus par la grande distribution. Encore ne faut-il pas se perdre dans ce foisonnement d'offres.

Dans ce dossier, nous sommes allés dénicher, enseigne par enseigne, les bouteilles à ne pas rater, quel que soit vos envies. Bonne foire et belles découvertes.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Armorique
Emission : France Bleu Armorique Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans un cadre humoristique, la chaîne de cavistes, c'est-à-dire les boutiques Nicolas, est mentionnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Auxerre
Emission : France Bleu Auxerre Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans un cadre humoristique, la chaîne de cavistes, c'est-à-dire les boutiques Nicolas, est mentionnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Azur
Emission : France Bleu Azur Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Belfort Montbéliard
Emission : France Bleu Belfort-Montbéliard Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Bourgogne
Emission : La matinale de France Bleu Bourgogne

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Breizh Izel
Emission : Bon réveil en Bretagne

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans un cadre humoristique, la chaîne de cavistes, c'est-à-dire les boutiques Nicolas, est mentionnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Champagne-Ardenne
Emission : France Bleu Champagne-Ardenne Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans un cadre humoristique, la chaîne de cavistes, c'est-à-dire les boutiques Nicolas, est mentionnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Cotentin
Emission : France Bleu Cotentin Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Gard Lozère
Emission : France Bleu Gard Lozère Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La démission de Nicolas Hulot de sa fonction de ministre de la Transition écologique et solidaire est évoquée dans un cadre humoristique. Déprimé, celui-ci demande des conseils à la psychologue Yvonne. Cette dernière pense que le ministre démissionnaire est propriétaire des boutiques Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Hérault
Emission : France Bleu Hérault Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Loire Océan
Emission : France Bleu Loire Océan matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Yvonne qui est bonne reçoit Nicolas, auditeur de l'émission. Celui-ci se plaint de sa femme qui lui a incité à démissionner de son travail. Dans un cadre humoristique, Yvonne réconforte Nicolas tout en faisant allusion à la chaine de caviste des Boutiques Nicolas qui se trouve près de chez lui.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Maine
Emission : France Bleu Maine réveille la Sarthe

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Mayenne
Emission : La matinale de France Bleu Mayenne

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Nord
Emission : France Bleu Nord Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Normandie (Caen)
Emission : France Bleu Normandie Matin (Calvados-Orne)

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Normandie (Rouen)
Emission : France Bleu Normandie Matin (Seine-Maritime - Eure

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Occitanie
Emission : France Bleu Occitanie Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Paris
Emission : France Bleu Paris Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes, c'est-à-dire les boutiques Nicolas, est mentionnée dans un cadre humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Pays d'Auvergne
Emission : France Bleu Pays d'Auvergne Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Nicolas Hulot a démissionné de sa fonction de ministre de la Transition écologique et solidaire. Dans un but humoristique, il est indiqué qu'il est le propriétaire de la chaîne de cavistes Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Pays de Savoie
Emission : France Bleu Pays de Savoie Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Périgord
Emission : France Bleu Périgord Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Picardie
Emission : France Bleu Picardie Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Provence
Emission : France Bleu Provence Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Sud Lorraine
Emission : France Bleu Lorraine Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Touraine
Emission : France Bleu Touraine Matin

Résumé :
Les Chevaliers du fiel - L'un des humoristes se fait passer pour Nicolas Hulot, malheureux après sa démission du gouvernement. Le deuxième humoriste le remercie pour sa chaîne de cavistes "Chez Nicolas".

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Creuse
Emission : France Bleu Creuse Matin Week-end

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans le cadre d'un sketch, deux personnages, Nicolas et Yvonne, discutent du problème du premier. Yvonne croit que son interlocuteur est le propriétaire de la chaîne de cavistes Nicolas. Elle indique qu'il y a une boutique à côté de chez elle et que celle-ci est bien pratique.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Isère
Emission : France Bleu Isère Matin l'été

Résumé :
Les chevaliers du fiel - Dans cette chronique humoristique, il est question au cours d'une imitation de la démission de Nicolas Hulot. L'animatrice en profite pour le féliciter de sa chaîne de cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu La Rochelle
Emission : France Bleu La Rochelle Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans un cadre humoristique, la chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Pays Basque
Emission : France Bleu Pays Basque Matin

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Yvonne qui est bonne reçoit Nicolas, auditeur de l'émission. Celui-ci se plaint de sa femme qui lui a incité à démissionner de son travail. Dans un cadre humoristique, Yvonne réconforte Nicolas tout en faisant allusion à la chaine de caviste des Boutiques Nicolas qui se trouve près de chez lui.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Poitou
Emission : France Bleu Poitou Matin

Résumé :
Chevaliers du fiel - La démission de Nicolas Hulot, ex-ministre de l'Écologie, est présentée sur un ton humoristique. La chaine de cavistes Nicolas est entre autres mentionnée.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Roussillon
Emission : Bon Dia

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - Dans un cadre humoristique, une référence aux boutiques Nicolas, une enseigne française de magasins spécialisés dans la vente de vin, est évoquée.

Tous droits réservés à l'éditeur

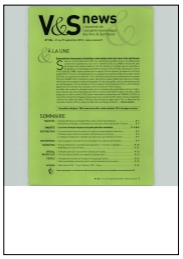
France Bleu Touraine
Emission : France Bleu Touraine Matin Week-end

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 21 au 27 septembre 2018
Page de l'article : p.10
Journaliste : E.B.

Une loterie côtes-du-rhône chez 360 cavistes

COMMUNICATION

Au cours de la première quinzaine d'octobre, Inter Rhône réalise une opération promotionnelle avec 360 cavistes, dont les 251 principaux magasins Nicolas, le réseau Comptoir des Vignes et des indépendants. Tous disposent d'un kit de visibilité (affiche, chevalet, cadre de balisage) pour orienter leur clientèle vers les côtes-du-rhône génériques et villages. L'interprofession diffuse 200 tickets numérotés par point de vente. Une loterie en ligne, gérée par High Co, permet de tirer au sort les 500 gagnants d'une pompe Vacuvin et d'un week-end pour deux personnes à Avignon avec une nuit d'hôtel, restaurants, formation à l'École des vins et visite accompagnée du vignoble. ***E.B.***

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Picardie
Emission : France Bleu Picardie Matin Week-End

Résumé :
Les Chevaliers du Fiel - La chaîne de cavistes Nicolas est mentionnée dans le cadre de la chronique humoristique.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule depuis le restaurant-bar à vin "Nicolas", à Paris, place de la Madeleine. Itw notamment de Jean Loron, directeur général de la maison Jean Loron. L'entretien porte entre autres sur sa passion pour le vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 26 septembre 2018

En baisse

Plusieurs enseignes sur le départ aux Rives de l'Orne

Ça tangue, au bord de l'Orne. Dans le centre commercial des Rives, ouvert en 2015, plusieurs enseignes sont sur le départ.

Le Laser game de Caen va quitter l'espace derrière la gare pour l'avenue de Tourville, face au canal et à la Presqu'île. Réouverture prévue le samedi 29 septembre.

Le grand espace de jeu emboîte le pas à Nicolas, le caviste parti début septembre pour s'installer place du 36e.

Le sort du magasin de vêtements de sport Decimas semble également en suspens. La vitrine est ornée d'une grande affiche **« Déstockage avant fermeture définitive »**.

Si l'annonce n'est pas encore officielle, les trois boutiques de prêt-à-porter Sandro, Pierlot et Maje (appartenant au même groupe) fermeraient le 28 janvier.



Le sort du magasin de vêtements de sport Decimas semble également en suspens. | CRÉDIT PHOTO OUEST FRANCE

Au moins une enseigne devrait arriver dans le centre commercial du centre-ville : un Leclerc bio est attendu à la place de l'ancien Monoprix, fermé depuis janvier 2017. Mais aucune date officielle n'a encore été dévoilée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Europe 1
Emission : Deux heures d'info

Résumé :
Dans un cadre humoristique, Jean-Vincent Placé veut être candidat à la mairie pour sa ville natale à Séoul, comme Manuel Valls. Il reçoit des SMS de plusieurs personnes sur le sujet, entre autres celui de son caviste Nicolas qui lui dit qu'il va lui manquer.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule depuis le restaurant-bar à vin "Nicolas", à Paris, place de la Madeleine. Itw notamment de David Cobbold, cofondateur de l'Académie du Vin de Paris. L'entretien porte entre autres sur la consommation du vin est les risques de santé liés à l'alcool.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
David Cobbold, expert en vin et co-fondateur de l'Académie du Vin de Paris, fait partie des invités de l'émission. Itw notamment de celui-ci. Il évoque entre autres l'enjeu du conservatoire de cépage dans le monde de la viticulture. Il est également indiqué que l'émission se déroule depuis le restaurant-bar à vin "Nicolas", à Paris, place de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur



ARTICLE NEGATIF

Ketchum

NICOLAS

www.sommelier-vins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

FOIRES AUX VINS CARREFOUR



Les Foires aux Vins Carrefour se lancent le 12 Septembre cette année Photo ©Intervalles.com

Carrefour, un des leaders de la Grande Distribution se lance cette année dès le 12 Septembre 2018, afin de proposer sa gamme de vins pour leurs Foires aux Vins. Mastodonte ne veut pas forcément dire que la qualité suivra. La sélection, comme chaque année fait la part belle aux propriétés au mieux rassurantes sur l'étiquette, mais plus souvent, à des vins manquant cruellement de personnalité. Il se peut néanmoins que quelques vins franchement sérieux se perdent dans la masse, problème, seuls les initiés (qui désertent la GD) sauront les dénicher. Pour ces vins, il va donc falloir être très réactifs

FOIRE AUX VINS CARREFOUR

Mon travail d'équilibriste...

La période est propice aux très nombreuses demandes de renseignements concernant ma sélection, de la part de journalistes de diverses rédactions. J'accepte très rarement car cela risquerait de faire croire que j'apporte ma caution. Surtout que la plupart du temps, il m'est demandé de choisir parmi une sélection faite en amont par la grande enseigne, sous la forme d'un communiqué de presse. Il est donc hors de question pour moi, au vu de cette sélection de cautionner leur choix qui ne m'a jamais semblé cohérent, malgré des prix qui pourraient sembler de prime abord attractif. Etant donné que je parviens sans difficulté à me procurer les fichiers Excel de toutes les enseignes, je préfère piocher ci et là les véritables vins qui peuvent être assimilés à un choix cohérent. Il me semble essentiel de ne jamais prendre le consommateur pour ce qu'il n'est pas. Ce qui est vrai pour les Foires aux Vins Carrefour, l'est également pour les Foires aux vins des autres enseignes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Acheter son vin en Grande Distribution est un non-sens, quand il est possible de l'acheter chez un véritable caviste de proximité (Hors Nicolas). En grandes surfaces, vous n'achetez pas un vin mais un prix. sans conseil, ni accompagnement, vous avez tendance à laisser le hasard opérer, or, dans ce cas, celui-ci fait très rarement bien les choses, les rares trouvailles partent bien trop vite pour le consommateur non averti...

FOIRES AUX VINS CARREFOUR VINS QUE JE POURRAI CONSEILLER

L'idée étant ici de faire prendre conscience au lecteur de privilégier bien évidemment le véritable caviste de proximité (en excluant Nicolas, qui ne l'est déjà plus depuis belle lurette), seul capable de sélectionner des vins issus de vignerons 'jardiniers', allant bien plus loin dans leur travail. Ces vignerons offrent des vins souvent remarquables mais n'ont bien souvent que très peu de vins à vendre. Quand le vin est très bon, au dessus du lot, au même prix ou presque que les autres, forcément il n'y a pas de stocks. Impossible donc de retrouver ces vins en GD. A vous donc de vous rendre curieux et d'aller chercher chez ces cavistes ces vins empreints de caractère, de personnalité et de fond.

Néanmoins, pour être tout à fait juste, on peut, bien souvent trouver des vins de vignerons sérieux chez Carrefour ou ailleurs. Mais ne vous attendez pas à des prix 'cadeaux'! Certains vignerons ayant besoin d'une petite trésorerie parviennent à proposer quelques centaines de bouteilles spécialement pour la GD, mais à des prix peu éloignés de leurs tarifs habituels. L'enseigne y gagne en terme de sérieux et le vigneron en terme de trésorerie. Un travail d'équilibriste pas toujours facile à gérer pour le vigneron vis à vis de ces fournisseurs habituels, notamment restaurateurs et surtout cavistes.

Voici donc une courte liste de vins que je n'aurai pas honte d'acheter:

Ils sont très peu, l'exigence est à ce prix. Très peu de vins bordelais malheureusement ne me donnant l'envie d'en offrir puis de le partager. Faute aussi à des tarifs parfois élevés, même si ceux-ci sont souvent moins chers que chez des cavistes. Néanmoins si vous croisez la route des Grand Corbin Despagne ou encore Château Fonroque, foncez! Mais je ne les ai pas vu sur leur catalogue. En décortiquant bien celui-ci j'ai repéré des vins vraiment dignes d'intérêt. Attention, il va falLoir faire vite, car les quantités restent limitées, bien souvent entre 400 et 1 500 bouteilles pour chaque référence citée.

Mes conseils pour les Foires aux vins Carrefour ci-après.

VINS ROUGES

Tous droits réservés à l'éditeur

Sancerre rouge 2013 - Alphonse Mellot à 17,95€
Marsannay 2014 Dominique Laurent à 14,95€
Côtes du Roussillon villages ‘Comme Avant’ - Domaine Modat 2015 à 13,95€
Touraine ‘Première vendange’ 2017 Henri Marionnet à 8,95€
Domaine Orenga de Gaffory cuvée "L'Alzetana" 2017 à 9,50€

VINS BLANCS

Muscadet de Sèvre et Maine cur Vallet - Frères Couillaud 2015 à 8,95€
Saint Pourçain 2016 - Domaine Nebout à 6,50€
Savennières 2017 'Terre de schistes' - Château d'Epiré à 9,95€

VINS SUCRES

Banyuls Rimage Les clos de Paulilles, Domaine Cazes à 9,95€

Tous droits réservés à l'éditeur



OCTOBRE 2018



FAV DE RENTREE
PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

EN MAGNUM
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : septembre - novembre 2018
Page de l'article : p.1,98,99,...,105
Journaliste : VÉRONIQUE RAISIN

EN MAGNUM

LA GRANDE SYRAH PAR MICHEL BETTANE
LA BD DE RÉGIS FRANC DÉGUSTATIONS ET CONVERSATIONS

bettane+desseauve

EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS

foires aux vins

TOUTES LES BOUTEILLES QUE NOUS AVONS AIMÉES

Reims, Champagne

NOS MEILLEURES ADRESSES

l'argent

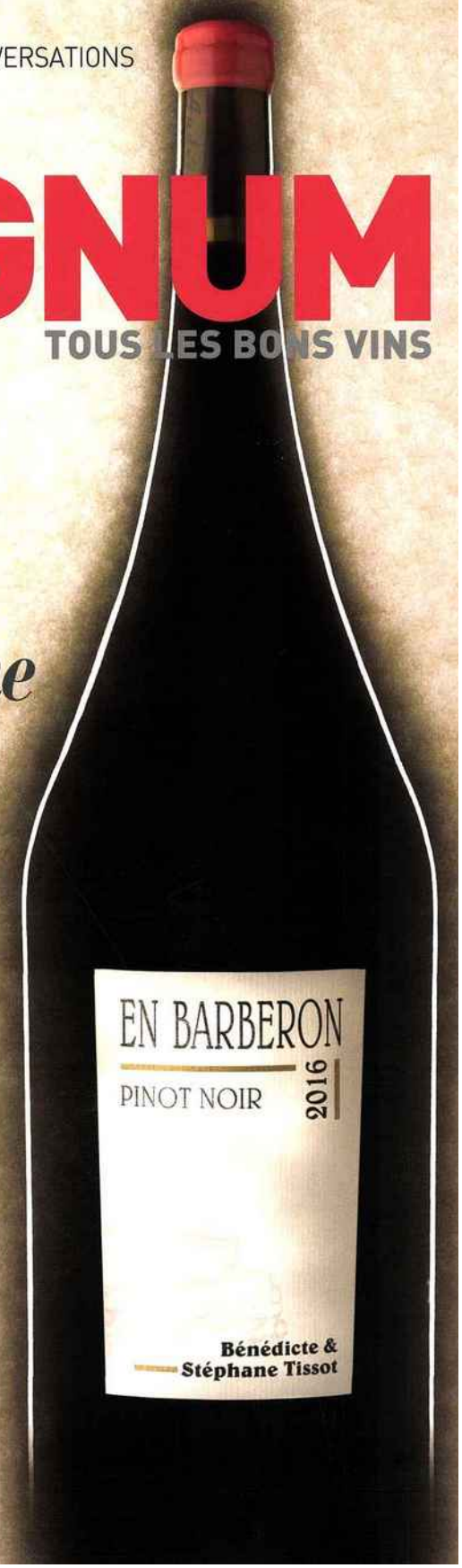
ET NOS VINS

LE VIN EN UN CLIC

LES TENDANCES DES ENCHÈRES

LE FLOP DES PRIMEURS

LE PRIX DU VIN



M 07487 - 13 - F: 6,50 € - RD
SEPT-OCT-NOV 2018 • #13

Tous droits réservés à l'éditeur

FOIRES AUX VINS
CEUX QUE NOUS AVONS TANT AIMÉS

LES FINES LAMES DE L'ÉQUIPE DE DÉGUSTATION DE BETTANE+DESSEAUVE ONT TOUT GOÛTÉ. VOICI LA *SHORT-LIST* CLASSÉE PAR APOGÉES ESTIMÉES. À BOIRE DANS LES DEUX ANS, DANS LES CINQ ANS, ETC. L'ÉVENTAIL DES APPELLATIONS EST GRAND OUVERT ET LE NOUVEAU MONDE S'Y INVITE. C'EST NOTRE CLASSE DE MAÎTRE SPÉCIALE FOIRES AUX VINS. VOUS NE POURREZ PAS DIRE QUE VOUS NE SAVIEZ PAS

SÉLECTION ***BETTANE+DESSEAUVE*** *PAR* ***VÉRONIQUE RAISIN***

LES PRIMEURS DE BORDEAUX pour le millésime 2017 n'ont pas déplacé les foules. Non pas que la qualité soit mauvaise, mais l'acharnement météorologique a étrillé les volumes. Il nous reste donc de l'énergie et un peu de budget pour remplir nos caves. Cela tombe bien, puisque voilà, comme à chaque rentrée, les foires aux vins, cette grand-messe où la grande distribution bouscule ses rayons pour y étaler des sélections plus pointues et plus variées qu'à l'accoutumée.
Les experts Bettane+Desseauve ont goûté près de 2 000 vins de 25 enseignes de la distribution classique et de la vente en ligne. L'heure de la revanche a sonné. Bordeaux reste le grand vainqueur, alignant ses fringants 2016 et toute une litanie de crus à prix rabotés pour l'occasion. Les poids lourds (Leclerc, Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Système U) concentrent les valeurs sûres et pour une sélection plus détaillée, ne manquez pas Duclot, et wineandco.com, deux spécialistes de la région.
Enfin, pour une vision plus large, de France et d'ailleurs, on se tournera plus volontiers vers des enseignes exigeantes comme Monoprix, Lavinia ou Repaire de Bacchus, netvin.com ou idealwine.com pour le web. ■

LES DATES PAR ENSEIGNES

MONOPRIX
12 au 27 septembre

MILLESIMES
5 au 28 septembre

BIOCOOP
4 septembre à fin octobre
selon les magasins

REPAIRE DE BACCHUS
6 septembre au 4 octobre

INTERMARCHÉ
11 au 30 septembre

IDEALWINE
6 septembre au 25 septembre

SYSTEME U
25 septembre au 6 octobre

CASINO
4 au 16 septembre

DUCLOT
7 au 30 septembre

LAVINIA
17 septembre au 15 octobre

NICOLAS
12 septembre au 16 octobre

PETIT BALLON
4 au 30 septembre

VENTE PRIVEE
Du 4 au 20 septembre

LIDL
À partir du 5 septembre

NETVIN
5 septembre au 18 octobre

LECLERC
2 au 13 octobre

VINATIS
31 août au 9 octobre

AUCHAN
25 septembre au 9 octobre
(hypermarchés et drive)
et du 21 septembre au 7 octobre
(supermarchés)

CARREFOUR
12 au 24 septembre (hypermarchés),
28 septembre au 14 octobre
(Carrefour Market), 21 au 30 septembre
(Carrefour Contact), 4 septembre
(carrefour.fr)

WINEANDCO
30 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

À BOIRE DANS LES DEUX ANS



Vignobles Jeanjean, Devois des Agneaux d'Aumelas 2017, languedoc

13/20

Ce vin qui s'exprime sur le fruit va vous enchanter les papilles. Parfait avec une cuisine de famille.

5,45 euros
Leclerc

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆



Château La Gordonne, Vérité du Terroir 2017, côtes-de-provence

13,5/20

Si vous ne deviez ne retenir qu'un seul rosé, c'est celui-ci. Il est profond avec de la mâche et de la fraîcheur. Un petit délice et un de nos coups de cœur.

5,75 euros
Leclerc

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Cave de Turckheim, riesling Brand 2015, alsace grand cru

14,5/20

La profondeur d'un grand cru et la race du cépage, très typé, qui exprime à souhait ses notes caractéristiques. C'est un grand classique.

10,80 euros
Leclerc

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆



Chanson Père et Fils, viré-clessé 2015

14,5/20

Chardonnay onctueux, gras, généreux et bien en fruit, sans surprise pour un régal total. Apéritif, gougères, comté fruité, poisson, vous avez tous les choix.

14,09 euros
Monoprix

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆



Louis Latour, marsannay 2014

14/20

Bouquet pâtissier rappelant le beurre frais, le toasté, les fruits blancs. Léger et crémeux, c'est un classique qui sera parfait sur des volailles ou du poisson.

17,10 euros
Nicolas

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆



Champagne Canard-Duchêne, Charles VII

14,5/20

Maturité et fraîcheur avec un nez vivifiant de chardonnay sur les agrumes et une bouche sur le pinot noir sensuelle et fruitée. Une grande profondeur et une effervescence pétillante de joie fond le reste.

25,50 euros
Leclerc

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Tous droits réservés à l'éditeur

À GARDER DEUX À CINQ ANS



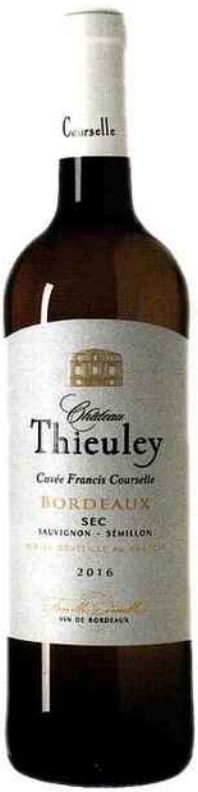
Champagne Gosset, Grande Réserve

16/20

Un champagne de table intense, avec du fond. Les raisins noirs lui donnent assise et profondeur, et pourtant il reste frais et tonique. Une gageure parfaitement tenue. Une volaille ne lui fera pas peur.

33,90 euros
Repaire de Bacchus

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château Thieuley, Cuvée Francis Courselle 2016, bordeaux

14/20

C'est un habitué des podiums et il rafle bien souvent tous les suffrages. Alors il faut y aller les yeux fermés et faire découvrir aux amis ce vin blanc tout en nuances pointillistes, délicat, sans exubérance tapageuse.

9,20 euros
Leclerc

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Château Kefraya, Les Bretèches 2015, Liban

16/20

Rouge profond et long, qui mêle cépages méditerranéens de France et d'Espagne. Original, ce vin libanais est très réussi. Ne pas hésiter à le servir à l'aveugle, pour étonner ses amis.

9,95 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Domaine des Carabiniers 2017, lirac

16/20

Joli rouge du sud, fruité et floral, avec une touche légèrement poivrée. C'est vraiment très bien fait, très séduisant. À boire pour lui-même ou à partager sur une viande mijotée.

9,95 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Domaine de La Janasse, côtes-du-rhône 2016

15/20

Superbe rapport prix-plaisir. Un fruit éclatant, enjoué, réjouissant, relevé d'épices fines et porté par une énergie souveraine.

10 euros
millesimes.com

Le rapport prix-plaisir
★★★



Château de Chambert, Biodynamite Malbec 2015, Vin de France

16/20

Riche et salin, généreux et élégant, puissant et racé. Un rubgbyman en costume trois pièces.

11,40 euros
netvin.com

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

Tous droits réservés à l'éditeur



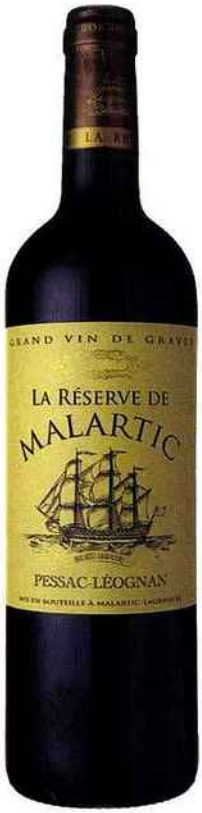
Château Dauzac, Aurore de Dauzac 2016, margaux

16/20

Un margaux généreux et sérieux, issu d'un grand cru classé, pour un prix très raisonnable. Il ne faut pas hésiter, il y a là tout le savoir-faire de Bordeaux.

18,95 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir



Château Malartic-Lagravière, Réserve de Malartic 2015, pessac-léognan

15/20

Quel joli vin, élégant, frais, souple, racé. Il vous susurre à l'oreille, sans tape-à-l'œil. Bravo pour cette si belle délicatesse sans faiblesse.

19,70 euros
netvin.com

Le rapport prix-plaisir



Mee Godard, Côte du Py 2016, morgon

16/20

Ne vous fiez pas à son allure facile, attardez-vous sur sa texture, son équilibre et sa longueur. Un beau vin à prix doux qui réconciliera tout le monde avec le gamay. Extra.

19,90 euros
Lavinia

Le rapport prix-plaisir



Clémentin de Pape-Clément 2013, pessac-léognan

15/20

Grand raffinement de parfum, entre réglisse, fleurs blanches et cacao, texture soyeuses, tannins mûrs : un très joli 2013 qu'on peut commencer à boire pour sa fraîcheur et son charme immédiat.

24,90 euros
Duclot

Le rapport prix-plaisir



Baron de Brane 2015, margaux

16/20

Un classique. Le second vin du château Brane-Cantenac, cru classé de Margaux, détonne par son impeccable élégance, son style suave et complet, son fruit pur, sa trame qui déroule sans accroche. On aime sa classe naturelle.

26,40 euros
millesimes.com

Le rapport prix-plaisir



Champagne Jacquesson, Cuvée n° 739

17/20

Tendu, riche, vibrant, débordant de notes gourmandes d'agrumes et de noisette, ce vin sur la base du millésime 2011 est un nouveau chef-d'œuvre signé Jacquesson. Un délice de connaisseurs, à garder pour les jours qui comptent.

38,90 euros
idealwine.com

Le rapport prix-plaisir

Tous droits réservés à l'éditeur

À GARDER CINQ À DIX ANS



Château Tour des Gendres, Primo de Conti 2016, bergerac

16/20

Super rapport prix-plaisir par une des stars de Bergerac. Parfums floraux bien dégagés, bouche souple aux tannins crémeux, voilà un rouge charmeur et plein de saveurs.

6,50 euros
Intermarché

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆



Domaine Cazes, muscat de Rivesaltes 2016, vin doux naturel

16/20

Un beau muscat truffé d'arômes : citron confit, rose, coriandre, c'est un festival de fleurs et d'épices avec une bouche qui reste fraîche malgré sa douceur. Une valeur sûre et certaine, à boire maintenant par gourmandise ou à garder pour un moment plus méditatif.

9,48 euros
Système U

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Clos de Los Siete 2014, Argentine

16/20

Une des étiquettes les plus en vue du vignoble argentin. Toucher très velouté, fruits noirs et épices douces, charme et élégance. On adore.

12,50 euros
Intermarché

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2016, saint-joseph

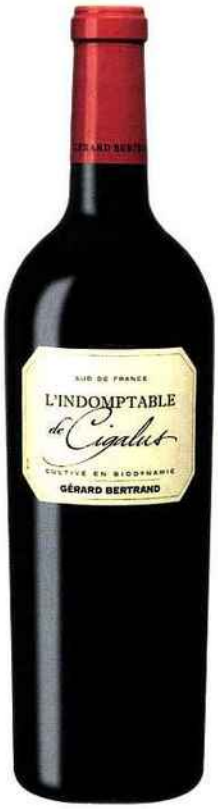
15,5/20

Les saint-joseph à petit prix se font rares. Celui-là est sérieux, droit, profond, avec de la vigueur et de la fraîcheur. Un classique du genre.

14,45 euros
Auchan

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Gérard Bertrand, L'Indomptable de Cigalus 2016, IGP aude-hauterive

16/20

Magnifique vin, intense et profond, d'une exquise finesse. Avec un fruit particulièrement vibrant, une bouche savoureuse, un boisé élégant et de la fraîcheur, il représente le nec plus ultra de la région. Superbe.

14,50 euros
Système U

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Domaine Jacqueson, rully 2016

16/20

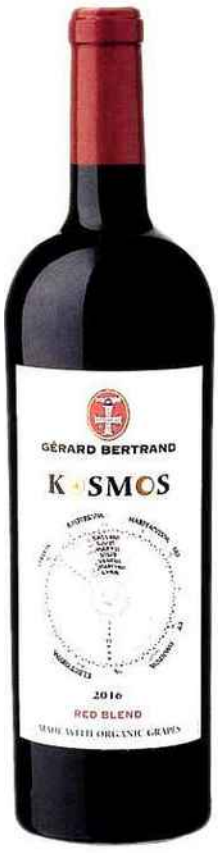
Un chardonnay ample et charnu, avec une pointe de grillé, un bon fruit et de la tension. En somme, une sorte d'équation parfaite du blanc que tout le monde aimera. Le meilleur de la Bourgogne à prix raisonnable est là. On l'imagine très bien avec un saumon.

18,50 euros
Duclot

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Tous droits réservés à l'éditeur



Gérard Bertrand, Kosmos 2016, Vin de France

16/20

Un quasi sans-faute pour ce rouge délié, très pur, puissant et délicat à la fois. L'alignement des planètes est total.

18,99 euros
Monoprix

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Château Lagrézette 2015, cahors

17/20

C'est l'un des domaines les plus en vue de Cahors, le plus célèbre aussi. Puissant, pas rustique pour un sou, avec des notes de fruits noirs et de poivre, une jolie persistance et beaucoup de fraîcheur, voilà un vin resplendissant.

19,95 euros
Carrefour

Le rapport prix-plaisir

★★★★



Château Belgrave 2016, haut-médoc

14,5/20

Souple et assez élégant, ce graves classique file une trame nettement boisée. À ce prix-là, le magnum est une affaire, surtout si on peut le garder quelques années.

19,95 euros
Système U

Le rapport prix-plaisir

★★★★★



Domaine Santa Duc, Habemus Papam 2012, châteauneuf-du-pape

16/20

Suave et épicé, avec des notes entêtantes de poivre blanc et de laurier, ce grand rouge commence à s'assouplir pour mieux tapisser la bouche sans se départir de sa fraîcheur. Encore quelques années de garde.

25,90 euros
idealwine.com

Le rapport prix-plaisir

★★★★



Château Ferrande 2016, graves

17/20

Modèle de son appellation, ce cru se négocie à un prix toujours très amical pour l'amateur de grand bordeaux suaves et généreux. On apprécie particulièrement ses notes de cèdre et d'épices qui évoquent les plus beaux saint-julien.

26,95 euros
Système U

Le rapport prix-plaisir

★★★★



Château Kirwan, Charmes de Kirwan 2015, margaux

16/20

Superbe de délicatesse et de flamboyance, le second vin de Kirwan porte bien son nom. Loin des poncifs bordelais, celui-là vise la finesse, l'aérien, la hauteur.

28,99 euros
Monoprix

Le rapport prix-plaisir

★★★★

Tous droits réservés à l'éditeur

+ DE DIX ANS DE GARDE



Domaine de l'A, 2014, côtes-de-castillon

16,5/20

D'une séduction suprême, ce cru profile un fruit intense, des tannins généreux et suaves, beaucoup d'énergie et de fraîcheur. Une valeur ultra sûre de Bordeaux.

29,90 euros
Lavinia

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Château Beauregard 2011, pomerol

17/20

Il a tous les attributs du bon pomerol, avec de la mâche, un fruit noir bien présent, des tannins veloutés, une finale charmante sur la violette. Un classique.

32 euros
wineandco.com

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château La Dominique 2012, saint-émilion grand cru

17/20

Voisin immédiat de Cheval-Blanc, ce cru célèbre de Saint-Emilion est un classique à avoir dans sa cave. À la fois puissant et musclé, tout en charme et en finesse, affichant un tannin velouté et sans entrave, il déroule un fruit impeccable. Belle affaire.

39 euros
wineandco.com

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Château de Fargues 1996, sauternes

17/20

L'un des plus grands sauternes dans un millésime classique. Cire d'abeille et safran confèrent une noblesse indéniable à ce vin qui est caractérisé par l'équilibre frais et inimitable de Fargues. Il appelle un filet de truite rosé, une anguille fumée, un homard, et c'est un délectable vin de méditation.

78 euros
idealwine.com

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château d'Yquem 1991, sauternes

16/20

Un mythe à goûter au moins une fois dans sa vie. Fruits confits, citron vert, abricot chaud, il est encore assez fringant, moins faste peut-être que dans les millésimes récents, mais bien présent après toutes ces années.

290 euros
wineandco.com

Le rapport prix-plaisir
★★★



Château La Fleur de Boüard 2016, lalande-de-pomerol

17/20

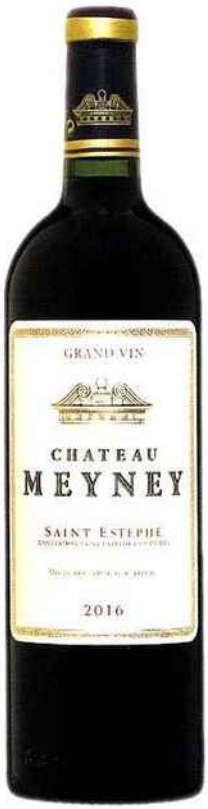
Superbe vin aux accents floraux, à la fois fin et puissant, bien en forme avec de la fraîcheur, de l'énergie et une finale très persistante. Un cas d'école.

18,70 euros
Auchan

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

PRESSE

Tous droits réservés à l'éditeur



Château Meyney 2016, saint-estèphe

17/20

On dit de ce terroir, qui borde les plus grands châteaux de l'appellation, qu'il vaut un cru classé. Toujours aussi équilibré et en finesse, déjà prêt à boire avec son tannin ultra raffiné, on l'adore dans tous les millésimes.

19,75 euros
Auchan

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château Fombrauge 2014, pessac-léognan

16/20

D'une précision suprême, le cru aligne profondeur, générosité, fraîcheur et plénitude. Sans hausser le ton au niveau du prix, il est absolument parfait.

20 euros
netvin.com

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



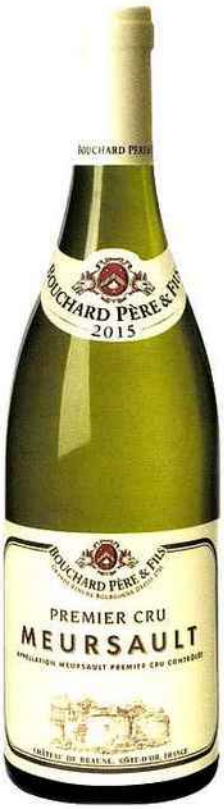
Château Jean Faure 2016, saint-émilion

16,5/20

À deux pas de Cheval-Blanc, ce grand cru classé de Saint-Emilion est mené en biodynamie et certifié bio. Il offre un 2016 puissant, aux notes enjôleuses de framboise et de cerise, des tannins fondants, de la droiture et de la fraîcheur. C'est l'étiquette qui monte.

31 euros
Carrefour

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Bouchard Père et Fils, meursault premier cru 2015

16,5/20

Un grand meursault pour découvrir la race des grands bourgognes blancs. Délicatesse, raffinement, prix à la hauteur forcément, mais vous ne serez pas déçus, c'est une grande bouteille.

37,50 euros
Auchan

Le rapport prix-plaisir
★★★★



Château de Beaucastel, Roussanne Vieilles Vignes 2016, châteauneuf-du-pape

17,5/20

À boire tout de suite ou dans quinze ans. Aujourd'hui, il offre un grand fruit, une trame charnue, ample, d'un relief exquis, avec une touche d'eucalyptus et d'épices. Une grande bouteille, mythique dans la galaxie des blancs du Rhône.

97,30 euros
Repaire de Bacchus

Le rapport prix-plaisir
★★★



Château Léoville Las Cases 2015, saint-julien

19/20

Ce fabuleux cru du Médoc tient toutes ses promesses ici encore. Il faut l'attendre bien sûr, ne pas se précipiter pour capter toute sa subtilité, son tannin caressant et sa finesse qui pointent sous une profondeur magnifique. Cerise, notes de graphite, cèdre accompagnent ce géant ultra précis, qui a (presque) tout.

210 euros
millesimes.com

Le rapport prix-plaisir
★★★

Tous droits réservés à l'éditeur

EN MAGNUM
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : septembre - novembre 2018
Page de l'article : p.1,118,119,...,1
Journaliste : VÉRONIQUE RAISIN

EN MAGNUM

LA GRANDE SYRAH PAR MICHEL BETTANE
LA BD DE RÉGIS FRANC DÉGUSTATIONS ET CONVERSATIONS

bettane+desseauve

EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS

foires aux vins

TOUTES LES BOUTEILLES QUE NOUS AVONS AIMÉES

Reims, Champagne

NOS MEILLEURES ADRESSES

l'argent

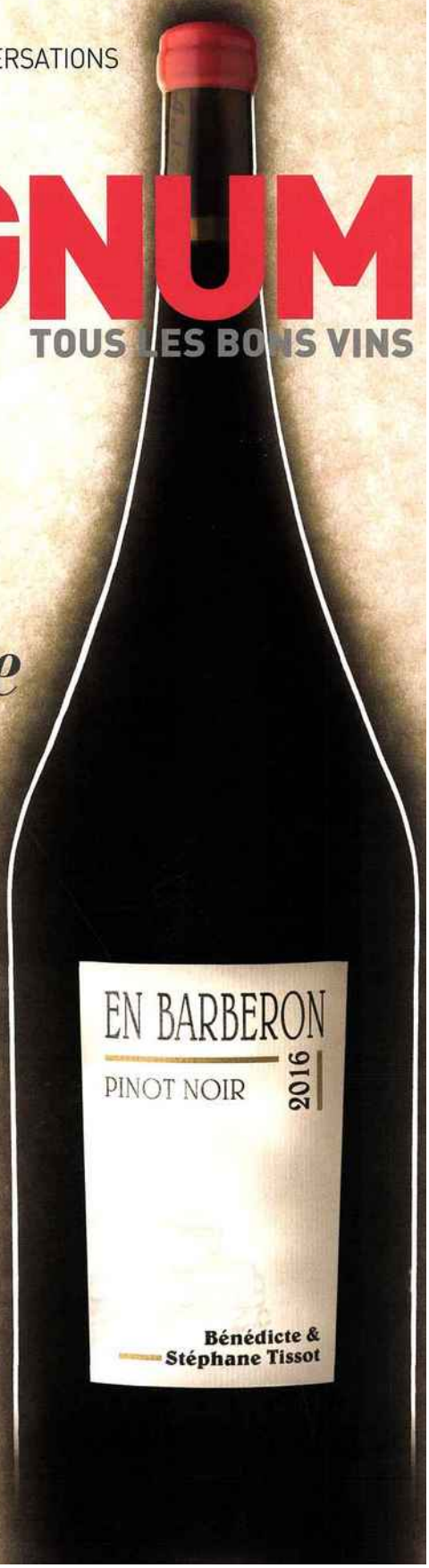
ET NOS VINS

LE VIN EN UN CLIC

LES TENDANCES DES ENCHÈRES

LE FLOP DES PRIMEURS

LE PRIX DU VIN



M 07487 - 13 - F: 6,50 € - RD
SEPT-OCT-NOV 2018 • #13

Tous droits réservés à l'éditeur

FOIRES AUX VINS
LA DIVINE CURIOSITÉ DE NOS EXPERTS



SUPER STARS À TRÈS BON PRIX, ÉTIQUETTES MOINS CONNUES, VINS ÉTRANGERS OU IGNORÉS OU TOUT JUSTE DÉBARQUÉS, PÉPITES PAS ENCORE SOUS LES RADARS. LES EXPERTS BETTANE+DESSEAUVE ONT RETOURNÉ DANS TOUS LES SENS LES SÉLECTIONS DES ENSEIGNES. VOILÀ LE TRAVAIL. LA SÉLECTION LA PLUS RAFRAÎCHISSANTE ET LA PLUS INHABITUELLE QU'ON AIT VU DEPUIS LONGTEMPS. C'EST UN PEU UN VASTE COUP DE CŒUR DE NOS DÉGUSTATEURS

SÉLECTION ***BETTANE+DESSEAUVE*** *PAR* ***VÉRONIQUE RAISIN***

Tous droits réservés à l'éditeur

Monoprix

Domaine des Bernardins, muscat de Beaumes-de-Venise 2017
15,99 euros. 16/20
Un des meilleurs muscats de tout le bassin méditerranéen, délicat et floral (rose, pivoine), doté d'une belle matière pulpeuse, fraîche, épatante. Il est parti pour longtemps, mais vous pourrez en profiter dès maintenant.
Garde : 5 à 10 ans



Terre d'Ardoise, Carignan Vieilles Vignes 2017, IGP côtes-catalanes
6,09 euros. 15/20
La perle. À ce prix franchement, pas de raison de tergiverser. On a un jus franc et digeste, des notes de petits fruits à noyau, de fraise des bois. Aucune entrave, que du plaisir.
Garde : Jusqu'à 2 ans

Antoine Dürrbach, Le Blanc 2017, Vin de France
9,99 euros. 15/20
Gras, onctueux et frais à la fois : ce blanc original affiche du rebond et de la joie. Il passera de l'apéro à la table sans problème et fera briller son fruit éclatant.
Garde : 2 à 5 ans

Dauvergne Ranvier, Grand Vin 2016, saint-estèphe
16,89 euros. 14,5/20
Exotique, avec un boisé vanillé encore présent, ce rouge puissant et généreux joue la modernité à fond.
Garde : 5 à 10 ans

Jean-Claude Boisset, auxey-duresses 1er cru Le Climat du Val 2015
20,99 euros. 15,5/20
Un pinot noir de pure grâce, frais et scintillant avec une belle épaisseur, du relief et du volume. C'est une affaire pour la Bourgogne.
Garde : 5 à 10 ans

Complices de Loire, Les trois parcelles 2015, saumur
7,49 euros. 13/20
Très mûr, sur les notes d'ananas et d'agrumes, ce blanc accompagnera les fromages et tous vos plats simples de la mer.
Garde : jusqu'à 2 ans

Famille Perrin, Les Sinards 2016, châteauneuf-du-pape
24,89 euros. 15,5/20
Super rapport prix-plaisir pour ce châteauneuf glissant aux notes de fruits bien mûrs. Pour s'initier, il est parfait.
Garde : 5 à 10 ans

Hecht & Bannier, Nouvelle Vague, Vin de France
8,99 euros. 15/20
Tout en joliesse, ce rouge régale d'un jus frais, friand, délicat, floral. On adore.
Garde : 2 à 5 ans

Colombo & fille, saint-péray 2016
18,89 euros. 15/20
Joli blanc de fond, de fruit et de fraîcheur, sur des notes de pêche blanche, de fruit croquant. À l'apéritif avec une friture, des calamars ou des tapas, il fera un malheur.
Garde : jusqu'à 2 ans

Millésimes

Domaine du Clos des Fées, De battre mon cœur s'est arrêté 2016, côtes-du-roussillon
19,50 euros. 16,5/20
Qu'il est bon, cet Hervé Bizeul. Cette cuvée superbe (quasiment pure syrah), tonique et délicate, déroule un fruit pur, vivant, de grand éclat. Notre cœur bat la chamade. Un vin vibrant.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine Les Bruyères-David Reynaud, Les Croix Vieilles Vignes 2015, crozes-hermitage
24 euros. 15,5/20
David Reynaud réussit tout ce qu'il vinifie. Croquez ce fruit intense et gourmand, cette chair pulpeuse et épicée, portée par une énergie et une bonne humeur salutaires. Très enthousiasmant. À boire entre amis, autour d'un bon plat de pâtes.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine Saumaize, pouilly-fuissé "Sur la Roche" 2016
20,16 euros. 16/20
C'est une flèche bien placée qui percute en plein dans le mille, avec ses notes florales, de fruits croquants, son jus charnu et scintillant.
Garde : 2 à 5 ans

AU LECTEUR
Les estimations de garde des vins sont indiquées à compter de septembre-octobre 2018, pas à partir du millésime.
Voir les dates des Foires aux vins page 98.

Tous droits réservés à l'éditeur



Château Pichon Baron 2016, pauillac
144 euros. 18/20
Terriblement assuré, ce millésime du grand vin en impose par sa carrure d'athlète qui entoure un fruit mûr et une trame assez caressante. C'est là tout son génie : concilier profondeur et suavité, élan et durée. Un vin à garder qui fera partie des grandes bouteilles.
Garde : plus de 10 ans

Domaine Méo-Camuzet, Clos Saint-Philibert 2015, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits
34,80 euros. 15,5/20
Chardonnay rassurant, classique dans son effort à prendre du volume et affichant un bon confort bourgeois. Miel d'acacia, fruits jaunes, bel élevage sous bois, c'est bien fait.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine Jean-Louis Chave, saint-joseph 2015
66 euros. 16,5/20
Le seigneur du Rhône-nord marque des points à chaque essai. Ce rouge éclate d'un fruit pur et disert, la texture est ultra raffinée, glissant avec un naturel confondant. Un saint-joseph de ce niveau, c'est assez rare. Ne vous arrêtez pas à l'appellation, il est surclassé.
Garde : 5 à 10 ans

Chanson, beaune 1er cru Clos du Roi 2014
29,90 euros. 16,5/20
Beau raffinement, tannins élégants, générosité, ce premier cru rend compte du grand pinot noir, vinifié avec soin, dans le respect du fruit et de la fraîcheur. Texture veloutée et grande dimension.
Garde :plus de 10 ans

Ferraton, La Source 2015, saint-joseph
13,90 euros. 14,50/20
Bon fruit gourmand et mûr à point, bouche ronde et agréable, porté par une belle fraîcheur, de l'élan et de la fermeté. À boire sur une grillade.
Garde : 5 à 7 ans

Biocoop

Vaillant, Pineau d'Aunis 2017, Vin de France
12,50 euros. 14/20
Quel fruit et quel jus ! C'est un déferlement de fruits rouges et d'épices, de poivre et de framboise, dans une trame glissante ultra agile. Une joie à savourer entre amis en mode tapas, pizzas ou charcuteries.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine des Chesnaies, La Cueillette des oiseaux 2017, anjou
7,85 euros. 14/20
Oh le beau rapport prix-plaisir. Un cabernet franc du collier, initiatique et efficace, qui détache ses notes de poivron rouge, dans un jus carré, ferme et sacrément disert.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Vincent Couche, Eclipsia

Repaire de Bacchus

Champagne Larmandier-Bernier, Longitude premier cru
39,60 euros. 17/20
Hyper sensuel, avec une étoffe remarquable, ce champagne extra-brut offre du fond, de la pureté et de la sensualité.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine Vincent Dauvissat, chablis 1er cru La Forest 2016
58,50 euros. 17/20
Ce chablis a tout pour lui, la longueur, la profondeur, la largeur, il est en 3D. C'est un feu d'artifice qui allie matière et sève, nervosité et ampleur, fraîcheur et rondeur.
Garde : 5 à 10 ans

Jurt, Belle Naturelle 2017, Kremstal (Autriche)
16 euros. 15,5/20
Doré et légèrement trouble, ce blanc nature livre une matière exquise, ultra séveuse, avec une présence tactile superbe. Des notes d'eucalyptus,, de beaux arômes de fruits jaunes et de mirabelle, il a du fond, du nerf, de la fraîcheur. Original et franchement enthousiasmant. à essayer sur une volaille au curry.
Garde : jusqu'à 2 ans

Terra de Falanis, Muac ! 2016, Mallorca (Espagne)
12,60 euros. 15/20
« Muac », c'est le bruit du bisou en espagnol. Et bien on craque pour ce rouge fin et juteux, aux fruits mûrs, avec du tonus et de la fraîcheur. Une belle découverte.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine David Duband, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits 2015
22,90 euros. 15/20
La belle bourgogne, fine et veloutée, avec ses notes de cassis, son fruit croquant et bien mûr. Un classique qui ne décevra pas. Pour les amis et la famille.
Garde : 5 à 10 ans

Château Hostens Picant, Lucullus 2015, sainte-foy-bordeaux
28,80 euros. 16/20
En pleine forme, ce rouge intense et généreux, porté par des tannins suaves, est déjà irrésistible. Intensément construit et intelligemment élevé, il ira loin.
Garde : plus de 10 ans

Georges Vernay, Les Chaillées de l'Enfer 2016, condrieu
76 euros. 17/20
Sans doute l'un des meilleurs condrieus qui soit. Longiligne, ample, sur la pêche blanche délicate, il offre un délié de bouche superbe, sans ostentation, et beaucoup de générosité, de crémeux, de profondeur. En un mot, exquis.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Rieussec, sauternes 2002
58,50 euros. 17,5/20
Grand cru classé de Sauternes, Rieussec offre toujours une flamboyance exquise. Complexe, crémeux, vibrant, d'une puissance magnifique, il se montre ici parfaitement en forme, long et riche. Pour entrevoir la grandeur de Sauternes.
Garde : plus de 10 ans

iDealwine

Tous droits réservés à l'éditeur

Vinatis

Château La Lagune, Mademoiselle L 2014, haut-médoc
12,70 euros. 15/20
Joli médoc, émanation fruitée et souple du grand cru classé la-lagune. Accessible et bien en fruit, avec une dimension fraîche. Le bordeaux de plaisir.
Garde : 2 à 5 ans

Cave de Tain, crozes-hermitage 2015
9,99 euros. 14/20
Bien mûr, avec un fruité noir, un classique de l'appellation, épicé, rond en bouche, plutôt souple et déjà prêt à boire. À moins 30 % du prix initial.
Garde : 2 à 5 ans

Champagne Vincent Couche, Eclipsia
22 euros. 15/20
Fin, délicat, très pinot, ce champagne extra-brut en impose par sa franchise et sa fraîcheur. Fruits de mer et, bien sûr, apéritif, il faut le savourer avec des amateurs.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château de Chamboureau, La Croix Picot 2016, savennières
13,50 euros. 15,5/20
Fin, franc, filant, avec des notes citronnées, d'abricot, un jus énergique, ce blanc claque parfaitement. On est dans le vif du sujet, avec une fraîcheur et une tension habiles. Poissons, accras, rillettes de sardines, saumon, vous avez le choix.
Garde : 2 à 5 ans

belle découverte.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Delamotte, brut
27,80 euros. 14,5/20
Le champagne universel par excellence, frais et délicat, très apéritif. On aime cette aisance, son côté aérien et pourtant charnu. Un classique de la Champagne.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Leroy, bourgogne 2015
38,50 euros. 16,5/20
Juteux, franc, élégant, avec une trame incisive et super longiligne, ce beau blanc dépote et fait mouche. Il a du fond, il est scintillant, salin et en même temps enrobé. Bref, il a tout d'un grand.
Garde : 5 à 10 ans

iDealwine

Clos Ventas 2013, terrasses-du-larzac
12 euros. 16/20
Une véritable révélation que ce petit outsider, discret à l'image de son bouquet, mais si suave et savoureux en bouche. Son amabilité immédiate, avec ce fruit rouge délicieusement confit et ce toucher velouté, n'éclipse pas le potentiel de garde que lui donne une structure plutôt robuste. Il fera les délices de vos invités, et à un prix vraiment tout doux.
Garde : 2 à 5 ans



Tous droits réservés à l'éditeur

Cosse-Maisonneuve, Les Laquets 2009, cahors
22 euros. 16,5/20
Ce beau ténébreux couleur d'encre est de bonne naissance et cela se voit. Le nez fumé, la mâche dense, le corps structuré roulent des mécaniques, mais cette masse n'est jamais écrasante et sous le caractère racé se cache la fraîcheur de la cerise. Ce joyau a encore du potentiel, mais avec presque dix ans d'âge, il est prêt à boire. Sur un canard laqué, bien sûr !
Garde : 5 ans

Château Prieuré-Lichine 2015, margaux
354 euros. 17,5/20
Grand margaux, excellent millésime, superbe alchimie. Charmeur, d'une grande maturité, il exhale des senteurs raffinées de fruits noirs et de fleurs séchées. Le bois est déjà parfaitement fondu. On ouvre cela avec quelques amis triés sur le volet, une côte de bœuf cuite aux sarments de vigne et un grand soupir d'aise.
Garde : plus de 10 ans

Système U

Domaine Font Bonne 2017, vacqueyras
17 euros. 15/20
Même style épuré, rectiligne et fin que celui de son homologue de Beaumes, le Font Sante. Fraîcheur et distinction sont les maîtres mots de cette somptueuse combinaison de grenache et cinsault à un prix défiant toute concurrence. À apporter impérativement au prochain dîner chez les beaux-parents.
Garde : 2 à 5 ans

Penfolds, Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2016 (Australie)
9,95 euros. 15,5/20
Quelle bonne manière de découvrir (et faire découvrir) Penfolds que cet assemblage aux notes d'eucalyptus en direct du pays des koalas. Athlétique, éclatant, original, il séduira les amoureux de voyage et de gigot rôti.
Garde : 5 à 10 ans



David Duband, Les Terres de Philéandre 2016, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits
13,95 euros. 15,5/20
Chapeau bas à David Duband qui a conçu cette cuvée rien que pour les magasins U. Le vin est friand et pinote à souhait, procurant un plaisir immédiat. Attention, distribution limitée.
Garde : 2 à 5 ans

Champagne Demilly de Baere, Cuvée Or
17,95 euros. 15/20
Une réussite dans le domaine sans concessions de l'extra-brut : minéral sans dureté, frais sans excès d'acidité, il est porté par des notes de craies et une surprenante rondeur. Bonne pioche pour les amateurs de finesse.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Lagrange, Les Fiefs de Lagrange 2016, saint-julien
20,95 euros. 16/20
Encore un sans-faute pour le second vin de ce cru prisé. Svelte, profond, équilibré, il offre une grande plénitude doublée d'une chair généreuse et précise. Prix extra, on n'hésite pas.
Garde : de 5 à 10 ans

Domaine du Clos des Fées, Les Sorcières 2016, côtes-du-roussillon
9,95 euros. 15,5/20
Toujours une valeur sûre, entre fruit, chair et fraîcheur, et une finesse de grain remarquable. Un grand vin de plaisir, pour la table.
Garde : 2 à 5 ans

Tous droits réservés à l'éditeur

Casino

Domaine des Marrans 2015, fleurie
8,95 euros. 16/20
Nez encore serré, sur la retenue. Bouche qui a de l'allonge, encore sur la réserve. Le domaine des Marrans fait des vins sérieux. Ces 2015 ont l'avenir devant eux et n'auront pas peur d'être servis à table. On est loin du petit vin de fruit.
Garde : 5 à 10 ans

Saint-Roch, Grenache Vieilles Vignes 2017, côtes-du-roussillon
4,90 euros. 14/20
à moins de 5 euros, joli coup de cœur pour ce rouge complexe, subtil et pas trop en muscle, avec une finale fine. Vraiment intéressant ce prix modique. Parfait pour accompagner salades et en-cas de fin d'été.
Garde : jusqu'à 2 ans

Maris 2016, minervois
5,75 euros. 15/20
Bonne pioche avec ce rouge fruité, mentholé, sérieux, mais avec de la fraîcheur. Il fera de l'effet et il est bio. Que demander de plus ?
Garde : de 2 à 5 ans

Château Marouine 2017, côtes-de-provence
7,20 euros. 15/20
Très joli rosé, gracieux et subtil, absolument parfait pour cette fin d'été, et même pour débuter l'automne. Petit prix et biodynamie, il convaincra les plus réticents au rosé. Bref, un vin rassembleur et enthousiasmant.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine des Beauchières, Tradition Bio 2016, cairanne
6,95 euros. 16/20
Une appellation à découvrir sans se ruiner. Vous aurez le sud, ses fruits et ses épices, dans ce vin sérieux, d'un excellent rapport qualité-prix. il confirme la capacité du Rhône à fournir ce genre de bons plans.
Garde : 2 à 5 ans

Duclot

Château La Bridane 2014, saint-julien
18,50 euros. 16/20
Un super rapport prix-plaisir dans une belle appellation du Médoc. Qui déroule un jus gourmand, tout en délicatesse et en élégance, avec des tannins soyeux, une texture caressante même. On peut le boire dès maintenant ou encore le garder. À apprécier sur une cuisine subtile pour ne pas écraser sa délicatesse.
Garde : 5 à 10 ans

Château Boston 2014, margaux
19,90 euros. 16/20
Qui a dit que Bordeaux ne savait pas séduire ? Ce margaux récite parfaitement son texte, entre générosité, texture caressante, tannins onctueux. Aucune aspérité, cela glisse d'un seul élan et régale sans retenue. Un vin vraiment très plaisant. C'est l'avant-dernier millésime de ce vignoble racheté par Montrose, cela fait une jolie histoire à raconter. Et surtout un joli vin à boire sur le poulet ou le gigot du dimanche.
Garde : 2 à 5 ans



Château Montrose 2011, saint-estèphe
110 euros. 17/20
Ensemble racé et parfaitement abouti, détaillant des notes de cèdre, d'épices et de tabac, une texture très athlétique, de la classe indéniablement. Une grande bouteille.
Garde : plus de 10 ans

Château Marjosse 2016, entre-deux-mers
8,50 euros. 16/20
Rapport prix-plaisir époustouflant pour ce blanc signé Pierre Lurton (directeur des châteaux Cheval Blanc et Yquem). On a la grâce, le fruit, la vibration, la fraîcheur. Beaucoup de naturel et de caractère.
Garde : jusqu'à 2 ans

Tous droits réservés à l'éditeur



Lavinia

Guillaume Clusel, P'tits Bouchons 2017, côteaux-du-lyonnais
11,70 euros. 14/20
C'est l'appellation qui monte. Bouquet infusé de petits fruits rouges, léger sans être fluide, ce joli fruit juteux finit trop tôt. À ce prix, on n'hésite plus.
Garde : jusqu'à 2 ans

Dominio de Pingus, Flor de Pingus 2015, Ribera del Duero (Espagne)
95,50 euros. 18/20
Voici le second vin d'un des plus grands d'Espagne. Oubliez les caricatures ibériques imbuvables gorgées de bois, ici règnent l'élégance et la suavité. La puissance est contenue pour se déployer avec précision jusqu'à une finale de haute volée. On est dans le haut niveau.
Garde : plus de 10 ans

Château Haut-Bailly 2008, pessac-léognan
125 euros. 17,5/20
Grande plénitude et qui commence à se livrer aujourd'hui intensément. Le fruit frais et percutant, la trame élancée, à la fois ferme et soyeuse, tout converge vers l'équilibre parfait.
Garde : plus de 10 ans

Château Figeac, Petit Figeac 2012, saint-émilion grand cru
39 euros. 16/20
À la fois fin, gourmand et racé, une version plus accessible du grand vin, mais non sans caractère ni plénitude de terroir.
Garde : 5 à 10 ans

Château Brane-Cantenac, Baron de Brane 2010, margaux
35 euros. 16/20
Certainement l'un des plus beaux seconds du Médoc, toujours séducteur et expressif, alliant vibration, sève, tannins frais et élégants et intensité.
Garde : 5 à 10 ans

Château Latour, Pauillac de Latour 2013
62,90 euros. 15/20
Très ouvert, expressif et enlevé, un troisième vin à la texture veloutée, ample et distingué.
Garde : de 5 à 10 ans

Nicolas

Domaine Napoléon Brizi, Iniziale 2017, patrimonio
11,95 euros. 14/20
Citron et notes florales ouvrent le bal. En bouche, on oublie les chaleurs estivales. Rafraîchissant et citronné, il sera le compagnon idéal des crustacés et autres poissons grillés.
Garde : jusqu'à 5 ans

A Casetta 2017, corse
6,60 euros. 13,5/20
On est séduit par les notes fraîches de griotte et de poivre. Rosé léger et facile, mais pas sans caractère. Très agréable en after-work pour lui-même ou sur des tapas.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Chadenne 2010, fronsac
13,80 euros. 13,5/20
Souple, justement boisé, caressant. On apprécie sa texture veloutée. Fiable sur des viandes rouges et des volailles.
Garde : jusqu'à 2 ans

Petit Ballon

Domaine des Courtines, beaune 1er cru Champimonts 1997
44,90 euros. 16/20
Quelle surprise de voir ce vin de 20 ans aussi fringant. Le nez classique du vieux bourgogne, un vrai beau bouquet, complexe, de fruits rouges écrasés. Le vin sans aspérité, à point, hors du temps.
Garde : à boire

Vignoble Les Fusionels, Le Rêve 2014, faugères
7,12 euros. 15/20
Quel beau languedoc ! Des notes de fruits noirs, d'épices et de tapenade, une trame bien charnue, fruitée en diable. Un vin prêt à boire, d'un super rapport prix-plaisir.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Kamnik, Winemaker's Selection 2016, Skopje (Macédoine)
12,75 euros. 14,5/20
Le nez est singulier, sur les épices, la bouche est friande, avec une finale très expressive et longue. Pour qui cherche de l'exotisme et veut découvrir les vins du monde sans a priori, c'est une superbe découverte. À ne pas laisser passer.
Garde : jusqu'à 2 ans

Tous droits réservés à l'éditeur

Domaine des Lauzières, Equinoxe 2013, les-baux-de-provence
10,43 euros. 15/20
La Provence dans le verre. Gourmand, avec une fraîcheur qui le rend digeste, ce vin plaira au plus grand nombre.
Garde : 2 à 5 ans

Vente Privée

Château de la Chesnaie 2017, muscadet-sèvre-et-maine
5,65 euros. 14,5/20
Très aromatique, iodé et salin, avec une bouche gourmande et fruitée et une belle longueur. Le muscadet que l'on aime, mûr, fruité, très facile d'accès. Ne pas le servir trop frais.
Garde : jusqu'à 5 ans

Batasiolo, Nebbiolo d'Alba 2016 (Italie)
10 euros. 14/20
On est en Italie dès le premier nez. Ce vin puissant et structuré est une belle introduction au nebbiolo, le grand cépage transalpin, pour un prix doux.
Garde : jusqu'à 5 ans

Domaine Brusset, Vieilles Vignes 2016, cairanne
9,50 euros. 14,5/20
Fruité et épicé, toute la maturité du Rhône-sud, mais avec une fraîcheur qui le rend digeste. À boire ou à garder quelques années.
Garde : jusqu'à 5 ans

Lidl

Château de Carolle 2016, graves
6,99 euros. 14,5/20
Nez de fruits noirs, de mûre, de myrtille avec quelques touches florales, c'est un délice. La bouche est sensuelle, souple avec une belle petite longueur savoureuse. Sans parler du prix.
Garde : 2 à 5 ans

Famille Perrin, côtes-du-rhône-villages 2017
6,49 euros. 14,5/20
Vous avez dit vin du quotidien ? Et bien oui, pourquoi pas. Fruité, charnu, tendre avec une belle mâche savoureuse, il délivre des notes de fruits noirs, de fleur capiteuse sur fond de réglisse et d'épices. Faites le plein.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Croze-Brunet, vinsobres 2016
5,49 euros. 14/20
C'est un séducteur, un charmeur avec ses belles notes boisées et sa bouche riche, ample et généreuse. On aime ce fondu savoureux, on aime cette souplesse et cette finale fraîche, on aimera faire découvrir ce vin à des amis de passage.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Lafage, Bastide Sobirana 2016, côtes-du-roussillon
7,99 euros. 14,5/20
En voilà un bien beau vin très suave, rond et charnu qui explose de fruits gorgés de soleil en bouche. Pourtant aucune lourdeur, mais bien une finale salivante et fraîche sur l'eucalyptus et la menthe poivrée. Avant cela, quelques notes de cachou, vanille, cèdre.
Garde : jusqu'à 2 ans

Evasion Catalane 2016, collioure
7,49 euros. 14/20
Quel plaisir que cette explosion aromatique qui tire sur les fruits noirs bien juteux, la garrigues, les épices douces, le café même. C'est franc, frais et en milieu de bouche généreux. Superbe à ce prix.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Cauhapé, As de Cœur 2016, jurançon
10,49 euros. 14,5/20
Franchement s'il y a un vin à ne pas rater, c'est celui-ci. Pourquoi ? Pour le savoir-faire, l'équilibre remarquable, la finesse, le léger sucre fondu, la longueur, la finale un rien acidulée et sa palette aromatique explosive.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Xavier Loriot
17,99 euros. 15/20
Connue pour son pur meunier et ses champagnes sans soufre ajouté, cette maison ne démérite pas avec cette entrée de gamme. On retrouve le savoir-faire et l'esprit novateur d'aujourd'hui. C'est un vrai vin avec de la mâche, de la tension et du fruit. Bravo.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Maurice Bonnet
16,99 euros. 15/20
Un vrai bon rapport prix plaisir. À ce prix-là, on a envie de se marier, de baptiser le petit-dernier ou d'inventer n'importe quelle occasion pour déboucher cette cuvée frétillante et rafraîchissante à souhait. Vive ce que vous voulez !
Garde : jusqu'à 2 ans

Tous droits réservés à l'éditeur

Netvin

Villa Safranier, chateauneuf-du-pape 2016
14,70 euros. 15/20
Un châteauneuf-du-pape à ce niveau et à ce prix, évitez de trop en parler quand même. On aime cette si fine texture qui s'étire lascivement.
Garde : 5 à 10 ans

Piqueras, Old Vine 2015, Almansa (Espagne)
6 euros. 14,5/20
Oui, trois fois oui. Simple, bon, souple, long, sensuel et pas cher. Franchement, c'est pas ça le plaisir ?
Garde : jusqu'à ??

Vignobles Ducourt, Métissage Rouge 2016, Vin de France
6,40 euros. 15/20
Quel joli vin, un rien canaille, mais si long et avec un toucher en bouche incroyable qui va vous caresser les papilles.
Garde : jusqu'à 2 ans

Patrick Hudelot, Les Colombières 2016, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits
11 euros. 15,5/20
De la finesse et de la longueur, et quelle longueur ! De la délicatesse et pourtant, de la présence et du charnu également. C'est salivant, croquant et dense.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Dehours, Les Vignes de la Vallée
30,60 euros. 16/20
Une bien belle référence en Champagne avec un style ample. Il s'ouvre doucement et ne s'arrête plus de délivrer une corbeille de fruits jaunes, rouges sur fond d'épices. Un champagne de terroir.
Garde : jusqu'à 2 ans

Le Clos Rouge, Alerte Rouge 2016, terrasses-du-larzac
12,20 euros. 16/20
Encore un coup de cœur, c'est possible ? Oui, avec cette cuvée longue, longue, longue si généreuse, si dense, si réjouissante.
Garde : 2 à 5 ans

Clos des Lambrays, morey-saint-denis 2014
180 euros. 17/20
Cru mythique, ce vin offre un potentiel énorme. Pour le moment, il détaille des notes de fruits noirs et de garrigue, une puissance contenue, une bouche compacte qui va s'affiner. Patience.
Garde : plus de 10 ans



Château Haut-Bailly 2014, pessac-léognan
63 euros. 19/20
Prodigieux. Le sommet du cru, à un tarif tout aussi exceptionnel. De grand raffinement, avec d'intenses parfums de fleurs, d'épices douces et de tabac, une bouche dense posée sur une solide structure tannique, une énergie folle et beaucoup d'élan. Potentiel énorme. Beaucoup de chic.
Garde : plus de 10 ans

Leclerc

Famille Brocard, bourgogne 2017
6,45 euros. 14/20
C'est un cas d'école, si vous voulez apprehender un bon chardonnay de la région. Un si bel équilibre et un fruité si avantageux à ce prix, c'est sans aucune hésitation.
Garde : 2 à 4 ans



Tous droits réservés à l'éditeur

Domaine Vocoret et Fils, Vieilles Vignes, chablis 1er cru 2017
15,50 euros. 14,5/20
Il a tout pour lui et c'est un séducteur. Il a la rondeur d'un toucher en bouche suave, mais aussi de la fraîcheur et du mordant. Quel beau vin sur une finale saline diablement agréable.
Garde : 2 à 4 ans

Landun, Château Courac 2017, côtes-du-rhône-villages
6,95 euros. 13,5/20
C'est un blanc délicat, timide, qui ne se livrera que doucement dans votre verre. Mais quelle déclinaison toute en pastel, toute en délicatesse.
Garde : jusqu'à 2 ans

Grand Vin de Reignac 2016, bordeaux-supérieur
17,95 euros. 15/20
C'est vraiment un ovni, objet vinicole non identifié. Puissance sans démesure, profondeur sans lourdeur, tension sans crispation. Il soigne l'âme et donne du baume au cœur. Long, mais long, c'en est presque indécent.
Garde : jusqu'à 5 ans

Domaine de l'Herré, Gros Manseng 2017, côtes-de-gascogne
3,90 euros. 13/20
C'est ici, l'affaire qui donne du plaisir à un prix si doux. Doux comme la texture suave de ce vin blanc liquoreux. Il a ce qu'il faut d'acidité pour faire l'équilibriste. Avec une cuisine sucrée salée ou un couscous.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Rollan de By 2016, médoc
13,95 euros. 15/20
C'est du velours (comme d'habitude) avec ses tannins tendre et ses fruits noirs juteux. Avec ce cru bourgeois médocain qui caresse les papilles, il se dégage comme un sentiment de confort.
Garde : 5 à 10 ans

Auchan

Domaine de la Tour du Bief 2015, moulin-à-vent
9,70 euros. 15,5/20
Un grand du Beaujolais à petit prix, ça ne se refuse pas. Puissant, serré, ferme, il a du fond et de l'énergie. À détendre sur une belle côte de bœuf.
Garde : 5 à 10 ans

Louis Latour, bourgogne-gamay 2015
7,25 euros. 14,5/20
Voilà la Bourgogne joviale et riante. Excellent fruit, gourmand, croquant, du jus, ce n'est pas le plus grand vin, c'est juste bon.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Ernest Burn, Clos Saint Imer La Chapelle, Gewurztraminer Goldert 2016, alsace grand cru
10 euros. 16,5/20
Quand l'Alsace enchante comme cela, on fonce. Citron vert, mandarine, abricot frais : quelle belle aromatique. La bouche raffinée, tout en fraîcheur, sa sensation légèrement sucrée le rendent irrésistible.
Garde : 5 à 10 ans

Lorgeril, Les Hauts de l'Enclos des Bories 2014, minervois-la-livinière
6,50 euros. 15,5/20
Attention, prix d'ami. C'est le vin de tous les jours, aux notes de fruits secs, de fruits noirs et d'herbes aromatiques. Rondement mené, il est prêt à boire. Une côtelette, un rôti et c'est parti.
Garde : 2 à 5 ans

Château Cos Labory 2016, saint-estèphe
25 euros. 17/20
C'est sans doute l'un des meilleurs rapports qualité-prix de tous les crus classés. Jamais décevant, certes pas le plus flamboyant, Cos Labory est un étalon sensible. Velouté, presque crémeux, dense, persistant, il a de la classe et un prix canon.
Garde : plus de 10 ans

RETROUVEZ LES COUPS DE CŒUR DES EXPERTS B+D EN VIDÉO SUR LE SITE ENMAGNUM.COM ET L'APPLI LE GRAND TASTING (GRATUITE SUR IOS ET ANDROID).



Tous droits réservés à l'éditeur



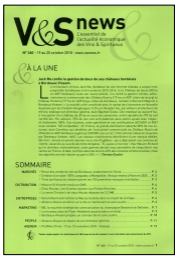
LES GRUMES BULLES

Ketchum

NICOLAS

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 19 au 25 octobre 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : C.-S.M.

Chez Nicolas, Les Grumes tutoient Les Petites Récoltes **FRANCE**

Alors que Les Petites Récoltes (14 références en IGP présentes chez Nicolas depuis près de 25 ans, 250 000 cols vendus cette année vs 300 000 auparavant) tendent à s'essouffler, la gamme Les Grumes, lancée en 2016 sur une approche plus abordable (3 références, une par couleur, en vin de France, PVC : 3 €), connaît le succès avec 190 000 cols vendus cette année. La gamme a récemment été complétée par Les Grumes « Les Bulles », un pétillant issu du cépage trebbiano bianco (ugni blanc) de Toscane (4,95 €) qui devrait séduire les amateurs de prosecco. *C.-S.M.*

Tous droits réservés à l'éditeur



KRAKEN

Ketchum

NICOLAS

OPEN Bar

- Philippe Hupp -



Cognac Camus Borderies XO Family Reserve, 40°, 70 cl

C'est le plus ancien et le plus petit des six terroirs de l'appellation cognac : les Borderies, du nom des fermettes qui occupaient la région il y a cinq siècles. Les eaux-de-vie des Borderies, qui vieillissent plus vite que leurs consœurs, apportent généralement aux assemblages un supplément de caractère, avec notamment de jolies notes de noisette. La maison Camus possède ici 250 hectares, elle en exploite 180 ; il était logique qu'elle rende justice à ce patrimoine : son Borderies XO single estate (le raisin vient d'un seul et même domaine) ne manque ni de noblesse ni de caractère. Voici un cognac joyeux mais net, au relief délicat, dont la longue finale – agrumes confits – reflète un élevage parfaitement conduit. Beau travail, et prix en rapport…

189 €
www.camus.fr



Gin The Botanist, 46°, 70 cl

Islay, ses côtes déchiquetées battues par les vents, ses grands whiskies tourbés et, désormais, son gin. En plein essor depuis sa réouverture au début du siècle et son rachat par un groupe français, la distillerie écossaise Bruichladdich ne se contente plus de produire des single malts. Elle abrite également un vieil alambic de type Lomond surnommé Ugly Betty, ce qui n'est pas très gentil. Betty, rustique quinquagénaire, ne jure que par le gin. Menthe sauvage, berce, arroche ou aster maritime : vingt-deux plantes aromatiques cueillies à la main sur l'île viennent s'ajouter aux ingrédients traditionnels, comme les baies de genièvre ou la coriandre, pour que l'unique gin d'Islay voie le jour, au terme d'une distillation de dix-sept heures. Riche et moelleux, d'une grande fraîcheur sans être trop floral, à peine citronné, il a déjà été adopté par de nombreux barmen, mais on peut aussi le déguster pur.

44 €
www.thebotanist.com



Aguardente Mavem, 41°, 50 cl

En Amérique latine, le mot *aguardente* – littéralement, « eau ardente » – désigne divers cousins du rhum, tels que la cachaça brésilienne. Au Portugal, c'est une eau-de-vie de vin traditionnelle de type brandy. La famille Rocha, qui se consacre à l'assemblage depuis cinq générations, a décidé de lui donner un coup de jeune avec Mavem. En provenance de différentes régions et issus de plusieurs cépages (arinto, malvasia, moscatel), les vins font l'objet d'une triple distillation, une première dans le pays. Seul le cœur de chauffe sera conservé. L'aguardente vieillira ensuite en fûts de chêne dans un chai de la vallée du Tage, où les fortes amplitudes de température permettent d'« extraire en hiver les notes florales et fruitées, et en été les notes boisées et vanillées ». Au final, entre fraîcheur, rondeur et intensité, l'équilibre est trouvé.

45 €
www.lexplorateurdugout.com



Rhum Plantation Xaymaca Special Dry, 43°, 70 cl

La Jamaïque, jadis premier pays producteur de rhum au monde, ne possède plus que cinq distilleries, et deux d'entre elles, Clarendon et Long Pond, ont désormais un associé… français. Avec leurs vieux alambics à retors qui ressemblent à des cornues géantes, elles produisent à la demande, depuis des temps immémoriaux, des rhums de styles différents. Pour ce Xaymaca (l'ancien nom de l'île) Special Dry, cinq tonalités ont été assemblées, les unes pour leur « profil animal », les autres pour leurs notes de fruits très mûrs. Et comme toujours chez Plantation, il a subi un double vieillissement : première maturation sur place en fûts de bourbon, puis affinage en fûts charentais. Un rhum à la fois léger et très expressif, mais au prix très raisonnable. À mettre de côté !

35 €
www.whisky.fr



Rhum Kraken Black Spiced, 47°, 70 cl

Désormais disponible dans toutes les boutiques Nicolas, cette curiosité doit une bonne partie de son succès à un habile marketing. Le kraken cher aux fans de Ray Harryhausen (*Le Choc des titans*, 1981) est un monstre marin légendaire, sorte de calamar géant, terreur des équipages. L'étiquette, illustrée à l'ancienne, façon collection Hetzel, lui rend justice, tout comme la flasque à oreilles, sortie tout droit de *Pirates des Caraïbes*. Le breuvage, lui, ne craint pas la comparaison avec le maître incontesté du marché des « rhums épicés », Captain Morgan. C'est un rhum de Trinité-et-Tobago vieilli un à deux ans et infusé d'une bonne dizaine d'épices comme la cannelle, le gingembre, le clou de girofle… Sans oublier le caramel, clairement mentionné. Une gourmandise vanillée d'accès facile qui a gagné en puissance (la version d'origine titre 40°) sans renier son esprit festif.

34 €
www.krakenrum.com



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : septembre 2018
Page de l'article : p.96

4 500

C'est le nombre de vignerons indépendants qui participent à l'élaboration du champagne Nicolas Feuillatte. Soit environ un tiers des exploitants de vignes de l'appellation champagne. Cela permet à la coopérative de produire aujourd'hui l'équivalent de 21 millions de bouteilles, dont 4,5 millions sont vendus en grande distribution en France.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.39

CHÂTEAU DE BLIGNY
CLOS DE BLIGNY
6 CÉPAGES

Le Château de Bligny, propriété située au cœur de la Côte des Bars est le seul domaine à bénéficier de l'appellation "Château" en tant que récoltant manipulant en Champagne.
Les 30 hectares de vignoble répartis autour du Château de Bligny sont composés en majorité de Chardonnay et de Pinot noir, plantés sur des terres marno-argileuses et calcaires. Entre 2001 et 2004, la famille Rapeneau a réintroduit des cépages rares et oubliés au sein d'un clos existant dans l'enceinte du parc du château. Cette parcelle regroupe 6 cépages assemblés pour créer une cuvée emblématique : "Le Clos du Château 6 cépages". Depuis 2014, la parcelle est composée des 7 cépages autorisés en Champagne grâce à l'introduction d'un nouveau venu : le Pinot Gris. La superficie de cette parcelle, exposée plein sud, avoisine 1 hectare. Le premier millésime est sorti en 2007. Le Château de Bligny lance une nouvelle cuvée, produite en série limitée, zéro dosée qui vient succéder à l'actuelle cuvée emblématique et haut de gamme, le Clos du Château 6 cépages. Imaginée par Christophe Rapeneau, propriétaire et chef de cave, cette cuvée Brut Nature révèle l'expression la plus pure du terroir et la fraîcheur des arômes variétaux.



Distribution
Exclusivité chez Nicolas
PVC > 49 €

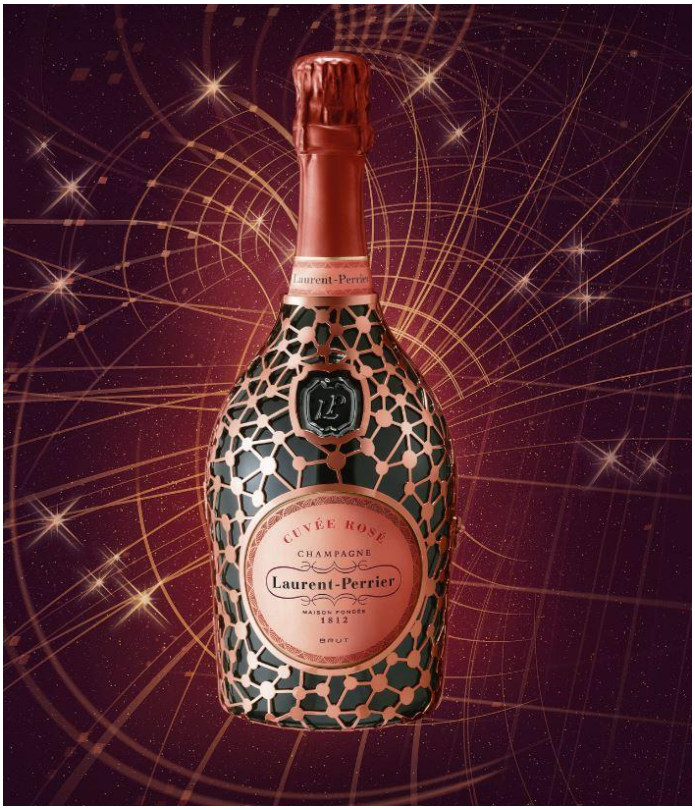
Tous droits réservés à l'éditeur

fr.gaultmillau.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Après la pluie d'étoiles estivale, Laurent-Perrier propose sa dernière star : Constellation

Laurent-Perrier lance une cuvée rosée en édition limitée destinée aux amateurs de grands vins pour « susciter l'émotion, émerveiller et magnifier le vin ». Par Paula Tradition et modernité Fondée en 1812 dans le village de Tours-sur-Marne, la maison a connu ses heures de gloire sous l'impulsion de Bernard de Nonancourt, disparu en 2010, personnage incontournable dans la région, fondateur du groupe Laurent-Perrier qui comprend également les champagnes de Castellane, Salon et Delamotte. Laurent-Perrier est à présent dirigé par un directoire composée des filles de Bernard de Nonancourt et présidé par Stéphane Dalyac. Michel Fauconnet, également membre du directoire, est à la fois chef de caves et directeur du vignoble, des approvisionnements et de la production. La maison incarne à la fois la tradition et la modernité : dès 1981, Laurent-Perrier est la première maison à créer un champagne sans aucun dosage : l'Ultra Brut et sa cuvée de prestige Grand Siècle, issue d'un assemblage des meilleurs millésimes, n'est pas millésimée, ce qui est rare.



Prix de vente conseillé : 80 €

Tous droits réservés à l'éditeur

fr.gaultmillau.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La bouteille est disponible chez Nicolas à partir d'octobre puis sur d'autres points de vente en 2019. La liste complète des distributeurs est disponible sur appel au domaine Laurent-Perrier : 03 26 58 91 22 .

Retrouvez les chroniques du comité de dégustation de Gault&Millau dans les pages du Guide Champagne.
Gault&Millau boutique

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 20/10/2018
Heure : 17:34:44
Journaliste : Vladimir Kauffmann

larvi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Chateau de Bligny, Clos de Bligny 6 cépages

Le Château de Bligny, propriété située au coeur de la Côte des Bars est le seul domaine à bénéficier de l'appellation “Château” en tant que récoltant manipulant en Champagne. Les 30 hectares de vignoble répartis autour du Château de Bligny sont composés en majorité de Chardonnay et de Pinot noir, plantés sur des terres marno-argileuses et calcaires.



Entre 2001 et 2004, la famille Rapeneau a réintroduit des cépages rares et oubliés au sein d'un clos existant dans l'enceinte du parc du château. Cette parcelle regroupe 6 cépages assemblés pour créer une cuvée emblématique : “Le Clos du Château 6 cépages”. Depuis 2014, la parcelle est composée des 7 cépages autorisés en Champagne grâce à l'introduction d'un nouveau venu : le Pinot Gris.

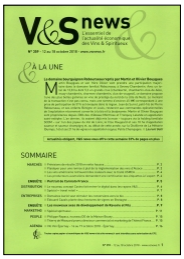
La superficie de cette parcelle, exposée plein sud, avoisine 1 hectare. Le premier millésime est sorti en 2007. Le Château de Bligny lance une nouvelle cuvée, produite en série limitée, zéro dosée qui vient succéder à l'actuelle cuvée emblématique et haut de gamme, le Clos du Château 6 cépages. Imaginée par Christophe Rapeneau, propriétaire et chef de cave, cette cuvée Brut Nature révèle, l'expression la plus pure du terroir et la fraîcheur des arômes variétaux.

Distribution : en exclusivité chez **Nicolas**
PVC : 49€

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 12 au 18 octobre 2018
Page de l'article : p.6
Journaliste : C.-S.M.

Une offre de bouchées salées en frais bientôt chez Nicolas

FRANCE

Alors que la stratégie de développement de bars à vins a été un échec (sur une cinquantaine d'ouvertures, un seul point de vente subsiste encore aujourd'hui, place de la Madeleine, Paris 8e, après la récente fermeture de celui de la cour Saint-Émilion, Paris 12e), l'enseigne Nicolas proposera prochainement, en partenariat avec un traiteur parisien, une offre de bouchées apéritives salées (par boîte de dix unités environ), en frais, pour accompagner la vente de bouteilles à emporter. Cette nouvelle offre sera testée dans 46 magasins. ***C.-S.M.***

Tous droits réservés à l'éditeur

Version femina
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 2798292

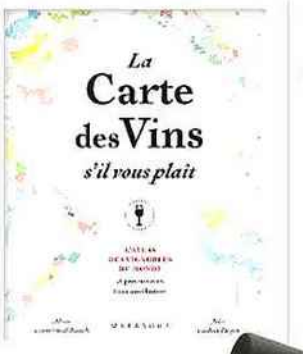




Date : Du 29 octobre au 04 novembre 2018
Page de l'article : p.84
Journaliste : Valérie Duglos

Cuisine

Verre à pied, existe en quatre tailles : 25 cl, 35 cl, 47 et 58 cl. Grand Chais, Luminarc, à partir de 2,50 €.



Livre Pour tout savoir sur l'histoire des vignobles à l'aide d'infographies et découvrir les cépages, les appellations... Un tour du monde viticole en 56 pays et 92 cartes. *La Carte des vins s'il vous plaît*, de Jules Gaubert-Turpin, illustrations Adrien Grant Smith Bianchi, Marabout, 25 €.

Vin sur vin !

Pour les fans d'œnologie, voici une sélection à déguster sans réserve.

Par Valérie Duclos

Carafe à décanter en verre cristallin, 1 litre, Guy Degrenne, 36 €.

Tire-bouchon en hêtre, tête façon cep. Garanti deux ans. Vigne, Peugeot, 40 €.

Box Avec Le Petit Ballon, offrez un abonnement pendant 3, 6 ou 12 mois. Box Age de Raisin : 2 bouteilles de vins de petites appellations, 19,90 €/mois. Box Bel Age : 2 bouteilles de vins d'appellations reconnues, sélectionnées par des fins gourmets, 39,90 €/mois. Lepetitballon.com.



Coupe-capsule en métal, permettant une découpe nette. FC-300 Push + Twist, Screwpull, Nicolas, 10,95 €.





Magnum Grand vin de Graves, 50 % merlot, 50 % cabernet sauvignon, des notes de pain grillé, de poivre et de fruits noirs mûrs, à déguster avec viandes rouges, gibier ou fromages. 1,5 litre, Château de Chantegrive, chez les cavistes, 30 €.

Porte-bouteilles en acier inoxydable, design Ben van Berkel/UNStudio, Ribbon, 160 €.



Site

Profitez des conseils de cette référence en ligne pour dénicher des nectars au meilleur prix. La cave est rangée par région. Chaque bouteille est accompagnée d'accords mets-vins. 1jour1vin.com.

Voir adresses sur femina.fr.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

ELLE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 333141





Date : 26 octobre 2018
Page de l'article : p.156

LAURENT PERRIER

UN FLACON ÉCLATANT



Le nouvel écrin Laurent Perrier Cuvée Rosé, en édition limitée, suscite l'émotion. On s'émerveille pour la robe Constellation qui enrobe le flacon de ce champagne rosé. Cette cuvée aux notes de fruits rouges et au parfum très frais est destinée aux amateurs de grands vins de champagne rosé qui font de chaque occasion un moment élégant et raffiné.

80 €. Chez les cavistes en France et dans les boutiques Nicolas.
www.laurent-perrier.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.savoirvivrealafrancaise.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Un champagne pur comme du cristal !

Le château de Bligny, sis sur la Côte des Bar, produit une gamme de champagnes équilibrés, minéraux, à la fois ronds et nets, un vrai cristal !



En 1999, le château de Bligny, vaste domaine surplombant le village de Bligny, est acquis par la famille Rapeneau, déjà détenteur des Maisons G.H Martel et des champagnes Charles de Cazanove.

Cette pépite de 30 hectares de vignoble répartis autour de la maison, est composée surtout de chardonnay et de pinot noir, sur un sous-sol marno-argileux et calcaire qui lui confère toute sa typicité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Curiosité du domaine : les propriétaires ont planté dans l'enceinte du parc une parcelle d'un hectare appelée clos, accueillant 6 cépages comme les chardonnay, pinot noir, pinot meunier, petit meslier, arbane et pinot blanc. Et depuis 4 ans, un septième nommé pinot gris. La cuvée est donc unique en Champagne qui regroupe ces 7 cépages, d'un clos en récoltant-manipulant.

Sous la conduite de Christophe Rapeneau, attentif à faire déguster les vins de l'année, à toute la famille, les assemblages sont menés avec soin et discernement pour maintenir une régularité dans la qualité.

Preuve de cette qualité : la reconnaissance en 2017 par le titre de « International Sparkling Winemaker of the Year », au concours de dégustation à l'aveugle, le plus reconnu au monde !

Nous avons aimé !

Tous droits réservés à l'éditeur



Bien sûr, la cuvée rare, le clos du Chateau de Bligny, 6 cépages Brut Nature : une robe dorée, un nez de fleurs comme l'iris ou l'acacia, une bouche aux vifs accents, très frais, à la saveur de pêche et fruits jaunes, équilibré au palais. En coffret chez Nicolas 49 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



La Grande Réserve Brut Nature, moitié chardonnay, moitié pinot noir. A fines bulles, aux arômes de poire et de sous-bois, à la bouche dense, un peu vineuse, longue. Chez Nicolas, 26 € le flacon.

Le Blanc de Blanc, à la robe jaune paille ; au nez d'agrume léger, et d'amande fraiche ; au palais structuré, équilibré entre fraicheur et rondeur.

Chez Nicolas, 35 € la bouteille.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le Rosé, à la couleur rose soutenue, au nez de framboise fraiche, au palais exaltant une saveur de groseille et grenadine avec un soupçon de fleurs roses. Chez Nicolas, 28 € le flacon.

Tous droits réservés à l'éditeur

HOMME Deluxe
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : N 54 - 2018
Page de l'article : p.92

VINS
CHAMPAGNES

OR BRUT, or blanc et or rose

EN BRUTS, EN BLANCS DE BLANCS OU EN ROSÉS, VOICI DES FLACONS ET DES COFFRETS QUI FONT LE GRAND ÉCART EN TERMES DE PRIX ET SONT, CHACUN SELON SON BLASON, DES POURVOYEURS DE BONHEUR POUR FINIR L'ANNÉE SUR UNE NOTE D'OPTIMISME, À DEUX, EN FAMILLE ET PLUS SI AFFINITÉS.

Par Julien de Coppel. Photos DR



KRUG ROSÉ 22e ÉDITION

Dans les vignes, dans les millésimes et sur les linéaires des cavistes, les grands champagnes se suivent mais ne se ressemblent pas. Ainsi ce Rosé 22e édition, s'il revendique son ADN Krug, se veut-il décalé et unique. Chaque parcelle a livré le meilleur de son caractère, et à l'arrivée, il est fait "de distinction et d'anticonformisme" comme le souligne son chef de cave Éric Lebel qui ajoute: "Avec sa large palette de notes fruitées et épicées, sa profondeur et sa grâce, ce Krug Rosé promet des aventures gastronomiques audacieuses." Et Olivier Krug de comparer ce nectar "à la longue résonnance d'une guitare Gibson". Belle référence. Rien à ajouter.

260 €, grands cavistes



BARONS DE ROTHSCHILD 2010

Le champagne est fédérateur, qui a scellé entre les trois branches de la famille Rothschild une nouvelle société consacrée exclusivement à la production de ce nectar rémois d'exception, à l'égal des fameux grands crus du Médoc Mouton Rothschild, Lafite Rothschild et Château Clarke. Voici le millésime 2010 du champagne Rothschild qui se caractérise par sa finesse racée – il est issu des meilleurs chardonnays et pinots noirs de la côte des Blancs et de la montagne de Reims. Sept années d'élevage sur lies lui ont conféré des flaveurs de pêche de vigne, d'abricot, de réglisse, de poivre et d'épices douces, avant une longue finale aux subtiles notes de poire. Une soyeuse et généreuse élégance.

74 € en coffret, grands cavistes



WILLIAM DEUTZ 2007

Cette cuvée William Deutz 2007, créée en hommage au fondateur de la maison, témoigne d'une belle minéralité et dévoile un équilibre délicat et harmonieux. Elle exhale, sous une robe dorée aux reflets cristallins, des arômes d'aubépines, de mirabelles et de cerises jaunes, soutenues par de fines touches épicées et réglissées. Son coffret propose également deux verres aux courbes généreuses Synergie 50 cl spécialement dessinés pour Deutz en vue d'une dégustation optimisée.

150 € env., bons cavistes ou sur commande (tél : 03 26 56 94 07)

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007

Climat contrasté et volumes faibles, le millésime 2007 a pourtant été bénéfique au chardonnay, comme en témoigne ce riche Blanc de Blancs 100 % grands crus de la maison Ruinart. Les connaisseurs y décèleront des notes de craie, de pierre à fusil, de coquille d'huître et de tabac blond, mais aussi de tilleul, d'acacia, de citron vert, de prune, et même de thé de Chine. Un champagne ciselé et vibrant, à faire vieillir.

170 €, bons cavistes



Laurent-Perrier rosé Édition limitée

Son habillage soigné (une tradition pour les rosés Laurent-Perrier) évoque cette année une constellation et donne au flacon un éclat vieil or, en phase avec les fêtes de fin d'année. Le contenu est familier des amateurs de LP : teinte framboise aux reflets saumonés, arômes éclatants de fruits rouges frais et de cerise noire, une attaque franche et fraîche signée 100 % pinot noir, rondeur et amplitude en bouche garanties. Un champagne pour hédonistes des deux sexes.

80 €, cavistes (déjà en vente chez Nicolas)



Perrier-Jouët Blanc de Blancs

Vous attendiez la fameuse bouteille ornée des anémones de Gallé ? Raté. Ce Blanc de Blanc de Perrier-Jouët dévoile un flacon inattendu, copie de celui qui avait été créé en 1955 pour la cuvée de prestige de la maison, Blason de France, réservée aux grands restaurants. C'est bien sûr un hommage au chardonnay star que cette cuvée pleine de vivacité et de fraîcheur, commercialisée à partir du 15 octobre, qui optimisera le pouvoir de séduction de vos plateaux de fruits de mer festifs et gourmands.

64 €, cavistes sélectionnés



Lucien Collard Grand Cru 2009

Établie à Bouzy, cette jeune maison (née en 2004) n'a pas attendu le nombre des années pour s'affirmer. Lucien Collard, issu d'une famille de Champenois qui approvisionnaient Taittinger et Moët, s'est associé avec sa filleule Auriane pour produire sous son nom, et le résultat est flatteur. Ce millésime 2008, faiblement dosé (6 g) et affiné cinq ans, est une ode au pinot noir (80 %) typique de Bouzy, et sa fermeture à l'ancienne, à la ficelle, revêtue d'un cachet de cire, est atypique.

45 €, cavistes ou www.champagne-lucien-collard.com



Tous droits réservés à l'éditeur

HOMME Deluxe
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : N 54 - 2018
Page de l'article : p.93-94
Journaliste : Édmond Back.



FESTIF

BOLLINGER : la coupe est pleine

HOMME DELUXE A PLUS DE CHANCE QUE "007". QU'ON SE LE DISE! NOUS N'AVONS PAS EU À ATTENDRE LA SORTIE DU PROCHAIN JAMES BOND, EN FEVRIER 2020, POUR LEVER NOTRE COUPE DE CHAMPAGNE BOLLINGER. LA MAISON D'AŸ COMMERCIALISE SON RD 2004, SES 2007, ET ELLE A CONNU DES VENDANGES 2018 EXCEPTIONNELLES

Par Edmond Back. Photos DR

La grande maison d'Aÿ, qui fêtera à cette date sa 25e participation aux aventures du plus célèbre des agents secrets, vient en effet de dévoiler, sous les ors du Meurice, sa nouvelle cuvée R.D., référence prestigieuse et historique inspirée par madame Elisabeth Bollinger, il y a cinquante ans. "Avec la R.D. 2004, dont nous venons de commencer la commercialisation, nous suivons le chemin tracé depuis 1967, explique Charles-Armand de Belenet, directeur général. Madame Bollinger avait eu cette intuition que des millésimes anciens offriraient encore plus de leur richesse aromatique s'ils étaient consommés après un dégorgement proche. R.D., comme 'Récemment dégorgé', était né. Le premier réunissait des millésimes de 1952 !" Dégorgé manuellement en 2018, après un vieillissement de treize ans, le R.D. 2004, assemblage de seize grands et premiers crus de pinot noir (66 %) et de chardonnay (34 %) entièrement fermentés en fûts et dosés à 3 grammes par litre, fait le bonheur de Gilles Descôtes, le chef de cave de la maison : "Il revient aux origines avec un contraste fort entre les arômes intenses et la fraîcheur. On y retrouve fruits compotés, épices douces, fraîcheur et longueur en bouche." En cette fin d'année 2018, il a beaucoup d'autres motifs de satisfaction : du Spécial Cuvée aux Grande Année 2007 mis sur le marché ces dernières semaines, tous ses vins expriment avec force l'exception et l'expérience d'une marque devenue mondiale : "Le style Bollinger, c'est un temps de vieillissement deux à trois fois supérieur à la règle de l'appellation ; des grands crus et premiers crus à 100 % pour les millésimés ; une vinification sous bois dans des fûts âgés d'au moins cinq ans, un stock de 750 000 magnums de vins de réserve ; et le pinot noir majoritaire en grands crus et premiers crus." Le pinot noir est le cépage qui occupe 102 des 175 hectares du vignoble entre la Marne et montagne de Reims. "2018, c'est son sacre, constate Gilles Descôtes. Nous avons bénéficié de vendanges abondantes et de grande qualité avec des baies très concentrées et d'une maturité incroyable ! Heureusement que nous avions une nouvelle cuverie capable d'absorber la production !" Une année à retenir, donc, mais patience… On n'en connaîtra les bienfaits qu'après 2030 !

DES CERTIFICATIONS EN CHAÎNE

Directeur général de la maison Bollinger depuis un an, Charles-Armand de Belenet avoue avoir vécu en quelques mois une succession de bonnes et mauvaises surprises : "La menace du Brexit, la guerre commerciale avec les États-Unis et des vendanges 2017 contrariées ont heureusement laissé la place à des situations plus positives. Les investissements de Bollinger dans le domaine de l'environnement, de la défense des sols et de la suppression des herbicides commencent à porter leurs fruits. Notre nouvel espace cuverie a permis de faire face à une vendange 2018 exceptionnellement généreuse. Bollinger va, de fait, pouvoir continuer à se développer à l'export et investir dans cette voie de la recherche permanente de l'excellence." La maison d'Aÿ accumule depuis plusieurs années les distinctions. Elle a été labellisée Entreprise du patrimoine vivant en 2012 ; la même année, son vignoble a été certifié haute valeur environnementale, une première en France. Deux ans plus tard, répondant à plus de 125 exigences réglementaires touchant aux pratiques viticoles, Bollinger a obtenu la première certification viticulture durable en Champagne. Suivront les certifications ISO 22000 et, en 2017, ISO 14001. Le réchauffement climatique est sensible en Champagne comme ailleurs. Il a conduit à avancer les dates de vendanges de plusieurs semaines en l'espace de quelques années. Ses effets sur le degré alcoolique des vignes de Bollinger ont tout de même pu être freinés d'au moins 1°C. Charles-Armand de Belenet et Gilles Descôtes y voient les résultats incontestables de leur implication dans la viticulture durable. De quoi fêter ça une coupe à la main !

Prix de vente conseillés
Bollinger Spécial Cuvée en étui, 47 €
La Grande Année 2007 en coffret, 115 €
Bollinger R.D. 2004 en coffret, 250 €

Tous droits réservés à l'éditeur

HOMME Deluxe
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : N 54 - 2018
Page de l'article : p.93-94
Journaliste : Édmond Back.

VINS sur vingt



COFFRET DRAPPIER LES QUATRE SAISONS

La maison Drappier, que nos lecteurs retrouvent régulièrement dans nos colonnes, propose un coffret propre à réjouir les connaisseurs… et les autres. Car la vraie gourmandise, jadis péché, est aujourd'hui une vertu reconnue. Ces quatre cuvées en sont une illustration aussi élégante que savoureuse. Voici, bien abritées sous bois, quatre bouteilles festives et variées, idéales pour un cadeau de fin d'année : un Rosé Nature (frais comme le printemps), un Brut Nature zéro dosage (sans calories pour l'été), un Brut Carte d'Or (aux saveurs de l'automne) et une Grande Sendrée 2009 (un bouquet pour toutes les fêtes !). Notre terroir, notre histoire et notre identité sont là, avec des milliers de bulles comme autant d'étoiles…

190 €, bons cavistes



BESSERAT BB 1843

Besserat de Bellefon se revendique comme une marque un peu à part et souligne sa volonté disruptive avec cette cuvée BB 1843 qui casse le codes et se veut à la fois frenchy, rebelle, lifestyle, trendy et, plus que tout, "gourmande" ! Forte d'un nouvel habillage déco soulignant sa sensualité, ce champagne "de minuit" très pâle aux bulles microscopiques délivre un nez vaporeux, toasté, boisé, agrumeux. En bouche ? Puissant, tendu et vibrant avec une résonance minérale quasi musicale. Transgressif, ce Besserat ? Influenceur, en tout cas. C'était d'ailleurs le champagne préféré de Joe Dassin, qui n'aimait QUE les grands vins !

229 €, bons cavistes



BOLLINGER CUVÉE RD 2004

Ce millésime, dégorgé (débarrassé de ses lies) moins d'un an avant sa commercialisation et dont les arômes se sont épanouis pendant une durée maximale (treize ans pour ce 2004), délivre à ce stade l'expression la plus totale de son intensité et de sa fraîcheur. Chaque RD Bollinger est une pépite, et ce 2004 (66 % pinot noir, 34 % chardonnay) fermenté en fûts et dosé extra-brut (3 g/l) est d'une générosité folle : or profond, fragrances de fruits compotés et confits aux nuances d'épices douces puis, en bouche, une onctuosité rare aux saveurs de tarte tatin. Somptueux.

250 €, grands cavistes

Taittinger Comtes de Champagne 2007

Être un nectar rare et précieux. Telle est la vocation de Comtes de Champagne, cuvée prestige de Taittinger – depuis 1952 – que les lecteurs de SAS connaissent bien, tant le prince Malko Linge en était friand. Ce millésime 2007 est un magnifique blanc de blancs dont la robe d'or est ourlée de milliers de fines bulles. Nez délicat de fleurs blanches, de poire d'Anjou et de touches anisées et fumées, le nectar distille en bouche flaveurs de citron et de beurre salé sur une fraîcheur qui n'en finit pas. À noter : il porte désormis la mention "grand cru".



140 €, grands cavistes

Castelnau Blanc de Blancs 2005

La maison Castelnau propose en cette rentrée deux nouvelles cuvées : son Brut 2006, à la fois serein et impertinent, et son Blanc de Blancs 2005, mariant les chardonnays de la montagne de Reims, du Sézannais et de Montgueux. Reflets verdoyants, bulles joyeuses, bouquet de fragrances grillées, crémeuses, mentholées et anisées, bouche aux accents torréfiés d'amandes et de noisettes, notes confites de figue et de citron, ce BdB s'offre une finale délicatement biscuitée.



49 €, cavistes

Louis Brochet millésime 2013

Une vraie maison familiale sise au pied de la montagne de Reims, conduite par Louis et sa sœur Hélène qui se complètent à la perfection, lui dans les vignes et à l'assemblage, elle au marketing. 65 % pinot noir et 35 % chardonnay, ce millésime 2013 Adèle témoigne d'une transmission de savoir-faire et présente, sous sa robe jaune paille, un nez complexe aux notes de fruits blancs, de citron et de toasts miellés, avant une bouche crémeuse aux accents acidulés.



40 €, bons cavistes ou e-boutique.champagne-brochet.com

Clos du Château de Bligny

Un clos, un château, un coffret et un champagne zéro dosage. Telle se présente cette cuvée rare dans son lourd écrin noir et or. Le Château de Bligny cible les fêtes de fin d'année avec ce brut nature aux six cépages (pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, petit meslier et arbane) traités en vinification traditionnelle puis fermentation malolactique avant un élevage de cinq ans. Ses notes fleuries, sa bouche complexe et ses arômes de fruits jaunes sont dignes de son coffret. Un cadeau séduisant à prix mesuré.



49 € aux Caves Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 26 octobre au 1er novembre 2018
Page de l'article : p.9
Journaliste : N.C.

Packaging métal pour le Rosé Constellation de Laurent-Perrier

PROMOTION

La maison de champagne Laurent-Perrier propose sa cuvée Rosé Constellation habillée d'une « robe » ajourée en métal de couleur « or rose ». D'abord disponible exclusivement chez Nicolas dès le mois d'octobre, elle sera ensuite distribuée chez tous les cavistes à partir du début de l'année 2019 (PVC : 80 €). ***N.C.***

Tous droits réservés à l'éditeur



FAV DE RENTREE CORPORATE

Ketchum

NICOLAS



ENQUÊTE

FOIRES AUX VINS DE CAVISTES ET DU E-COMMERCE SPÉCIALISÉ

Le concept de foire aux vins a été inventé par la grande distribution. La paternité en reviendrait aux magasins E.Leclerc de l'ouest de la France en 1979, même si des promotions de ce type ont sans doute existé avant. S'il a longtemps été méprisé par les cavistes, le succès de l'opération, et surtout sa surmédiatisation, ont incité les chaînes de cavistes, puis les sites de vente de vin sur Internet à se joindre à l'événement tout en affirmant leurs différences. Revue de détails des opérations de cet automne 2018.

par Hakim Bendaoud

LES PORTEURS DE LA CARTE NICOLAS SERONT LES PREMIERS SERVIS !

Les porteurs de la carte Privilège Nicolas n'auront pas à attendre le 12 septembre, date officielle de l'ouverture de l'opération, pour faire leurs achats. Pour eux, l'opération démarrera dès le 5 septembre, soit une semaine plus tôt, pour se finir le 12 octobre. Au menu : 85 références dont 53% de nouveautés pour 47% de références permanentes, un mix dont la mission est à la fois de séduire et fidéliser. Une FAV qui associe des vins rassurants et prêts à boire, tels des bordeaux 2010 et 2007, et des références plus modernes telles que



© iStockphoto

Tous droits réservés à l'éditeur

ce côtes-de-blaye sans soufre baptisée OnlyBlaye à 6,95 €. « *Cette foire aux vins était difficile à préparer compte tenu des aléas climatiques de l'année 2017 qui ont raréfié et renchéri les vins, mais nous avons réussi notre pari de l'accessibilité tarifaire* », annonce Gilles Pollet, responsable des achats. Le prix de vente moyen sera ainsi inférieur à 11 € avec 55% de vins proposés à moins de 10 € et même 28% à moins de 7 €. Parallèlement, l'enseigne a décidé de promouvoir la certification Terra Vitis développée, entre autres, par les vignobles du groupe Castel (propriétaire de Nicolas).

COMPTOIR DES VIGNES ENTRE DANS LA MÊLÉE

L'enseigne, qui revendique la place de 4e réseau de cavistes de France, célébrera du 15 septembre au 15 octobre prochains, sa 1re édition des foires aux vins d'automne, avec une sélection courte de 30 références dont 19 vins bio originaires de France... et d'Espagne ! Créé en 2009, ce réseau, propriété du groupement de distributeurs CHD C10, compte 50 caves (auxquelles s'ajoutent 70 autres caves indépendantes, ndlr) et dispose d'un site Internet où l'opération sera également relayée (comptoirsdesvignes.fr).

LE REPAIRE DE BACCHUS EST PRÊT À... FÊTER LE « PRINTEMPS » !

Installée depuis quelques mois seulement au 7e étage du Printemps Homme, boulevard Haussmann, à Paris, la 40e cave du réseau de cavistes a sélectionné 110 vins et spiritueux qu'elle présentera du 6 septembre au 4 octobre prochains à l'occasion des foires aux vins d'automne. Pour se distinguer de la concurrence, notamment de la cave des Galeries Lafayette sur le trottoir d'en face, Dominique Fenouil, son fondateur, et Paolo Bouca Nova, directeur commercial et achats, ont décidé de mettre en avant des vignobles peu connus, à l'image du Domaine Mylonas « Malagousia » Amynteo, un vin blanc grec de 2017 proposé à 11,60 €, au lieu de 14,50 € ; ou encore de ce beaujolais rouge du Domaine des Nugues baptisé d'un nom sans équivoque (« Sans soufre ») vendu à 6,95 € au lieu de 8,95 €. « *Il n'y a aucun intérêt à ne se battre que sur les prix ou à communiquer sur les grands crus. Nous les avons et nos clients le savent*, défend Dominique Fenouil. *Les foires aux vins d'automne doivent être l'occasion de faire des découvertes et d'aller à la rencontre de vignobles inattendus en étant assuré d'être conseillé et de pouvoir goûter les vins, notamment pendant la soirée inaugurale* ».

LA VIGNERY MISE SUR LE CHOIX ET LES SERVICES

La Vignery lancera sa foire aux vins d'automne le 6 septembre prochain pour une durée d'un mois. Une soirée inaugurale, dont la date n'est pas encore arrêtée au moment où nous rédigeons ces lignes, est prévue le 5 ou le 6 au soir. Pas moins de 1 000 références ont été sélectionnées, dont 150 crus classés. Fidèles à leur politique d'animation, les 15 magasins du réseau proposeront des dégustations tous les samedis. Depuis cette année, l'enseigne, qui accueillera en octobre deux magasins supplémentaires, à Caen (14) et à Servon (77), s'appuiera sur la nouvelle version de son site Internet pour proposer aux amateurs de connaître l'état des stocks en temps réel avant de passer commande et de retirer leurs achats dans le magasin de leur choix ou... de se faire livrer.

LAVINIA PARIE AUSSI SUR LES SERVICES

De nombreuses nouveautés (domaines Pierre Ménard, l'Iserand, I Mandorli, etc.), des cuvées exclusives (Fusion IV du Domaine Philippe Garrey, cuvée H9 du Clos de la Barthassade...) et des dizaines de vins étrangers... Comme à son habitude, Lavinia se distingue par des choix aussi personnels que qualitatifs à travers une offre resserrée de 249 vins que les amateurs pourront également retrouver sur le site Internet de l'enseigne. Durant l'opération, plus d'une centaine d'entre eux seront – cette année encore – proposés à la dégustation grâce

> *« Les foires aux vins d'automne doivent être l'occasion de faire des découvertes et d'aller à la rencontre de vignobles inattendus. »*
>
> Dominique Fenouil, président de l'enseigne Le Repaire de Bacchus

Tous droits réservés à l'éditeur

« Des partenariats forts avec des appellations dynamiques et en plein renouveau chez Cdiscount. »

à un partenariat noué avec Coravin. Enfin, les amateurs en mal de conseil pourront se tourner vers les sommeliers maison avec qui ils pourront prendre rendez-vous afin de bénéficier d'un accompagnement personnalisé.

LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE POUSSE SES GRANDS CRUS ET LES « MILLÉSIMES MÛRS »

La Cave des Galeries Lafayette entend profiter de la « puissance d'achat » de son propriétaire, le groupe Duclot, pour promouvoir les centaines de grands crus précieusement conservés dans ses chais bordelais (10000 références au total de vins achetés directement auprès des domaines et châteaux, ndlr). Cette année, les millésimes en 8 seront mis à l'honneur et des dégustations seront proposées tous les samedis durant l'opération qui s'étendra du 7 au 30 septembre.

LES VINS CALIFORNIENS À L'HONNEUR À LA GRANDE ÉPICERIE

La foire aux vins d'automne de la Grande Épicerie s'étendra du 5 au 30 septembre prochain, soit un mois plus tôt que l'an dernier. Surtout, elle se déclinera aussi cette année rue de Passy, dans le 16e arrondissement de Paris, où un second Bon Marché a ouvert ses portes en début d'année. La sélection y sera la même, avec une mise en avant d'une vingtaine de vins californiens : Wrath Ex sauvignon 2017 (Monteray blanc) à 13,90 €, Atlas Wine « Omen Red Blend » 2016 (Sierra Foothills AVA rouge) à 15,90 €, Vivier pinot noir 2015 (Sonoma Coast rouge) à 34,90 €, etc. Sans oublier, bien sûr, les nombreux millésimes prêts à boire que la cave met un point d'honneur à laisser vieillir dans ses caves.

LA VINOTHÈQUE DE BORDEAUX : BORDEAUX, MAIS PAS QUE...

Fondée en 1973, la Vinothèque de Bordeaux – qui, avec L'Intendant et Badie (groupe Duclot), figure parmi les cavistes notoires de la Place de Bordeaux – connaît un nouveau souffle depuis son rachat par la famille Cottin (2007), également propriétaire de la maison de négoce Dubos. Pour cette nouvelle édition de sa foire aux vins d'automne



Tous droits réservés à l'éditeur

(30 août au 2 octobre), l'enseigne, qui dispose également d'un site de vente en ligne (vinotheque-bordeaux.com), propose plus de 300 références. Les vins de Bordeaux y occupent naturellement une place de choix, mais ils ne sont pas seuls. Plus d'une centaine de vins d'autres régions, ainsi qu'une trentaine de vins étrangers ont ainsi été sélectionnés pour un total de 100 appellations représentées dans des millésimes allant de 1981 à 2017.

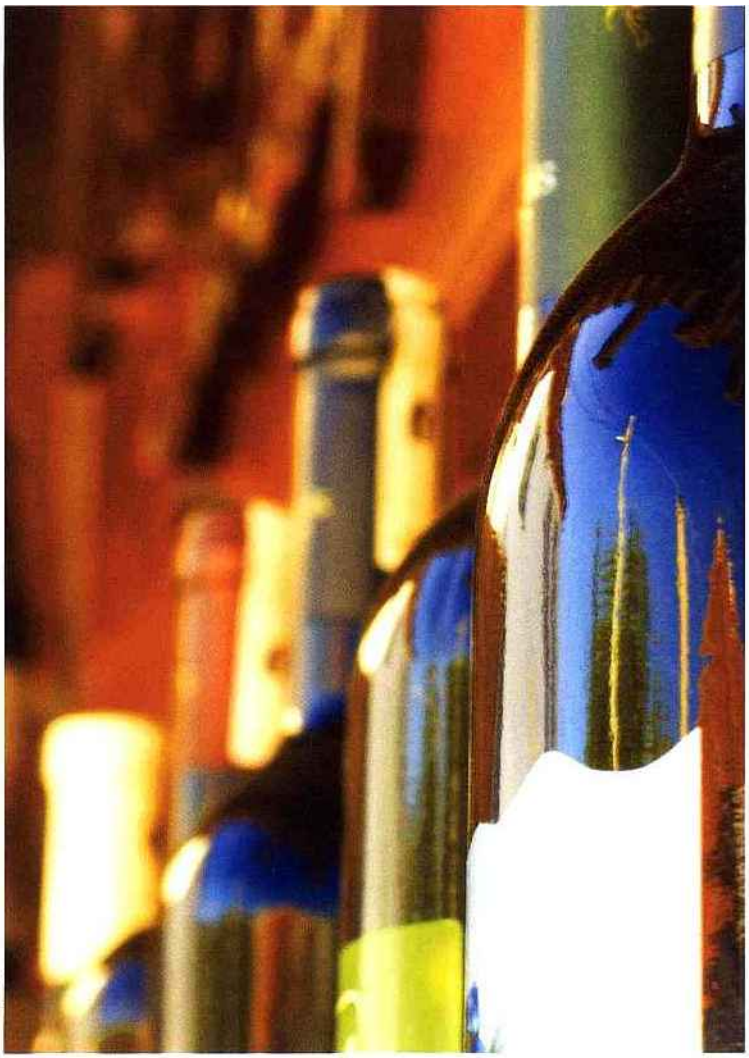
DES ÉCHANTILLONS DE 2 CL CHEZ CDISCOUNT

À l'occasion des FAV 2018, le site d'e-commerce du groupe Casino, qui se présente comme le « *premier caviste en ligne de France avec 4 millions de bouteilles vendues en 2017, 7000 références permanentes et plus de 500 en foires aux vins* », proposera à cette occasion 30 coffrets de 3 « vinottes ». Ces échantillons de 2 cl, développés en collaboration avec la start-up lyonnaise Vinovae, seront proposés à 5,90 € et doivent permettre aux plus hésitants de faire leur choix parmi les quelque 500 références qui ont été sélectionnées par les équipes. Pour encourager les clients du site à passer commande, ces coffrets seront accompagnés d'un bon d'achat de 9 € à valoir sur toute commande passée durant l'opération – qui démarrera le 6 septembre et durera 4 semaines. Fidèle à ses origines bordelaises, Cdiscount fera la part belle à cette région à travers une sélection de grands crus et de seconds vins, et ira aussi plus loin via des « *partenariats forts avec des appellations dynamiques et en plein renouveau comme les côtes-de-bourg* ».

VENTE-PRIVEE.COM VEUT « RENDRE L'EXPÉRIENCE CLIENT PLUS SÛRE »

Pour la troisième édition de sa foire aux vins d'automne, qui démarrera le 4 septembre et ce, pour une vingtaine de jours, le spécialiste du déstockage, vente-privee.com, proposera quelque 170 références, dont plus de 50% à moins de 10 €. À l'instar des autres distributeurs, les vins issus de la viticulture bio et biodynamie occupe-

Tous droits réservés à l'éditeur



© iStockphoto

ront une place de choix avec une vingtaine de références. Plus original, les membres de vente-privee.com auront, cette année, la possibilité de définir leur « profil vin » pour se voir proposer des références « à leurs goûts ».

Le site, qui revendique le titre de premier vendeur de vins en ligne en France et 4,5 M de visiteurs uniques chaque jour, s'appuie sur l'algorithme de recommandation créé par le Petit Ballon, site d'e-commerce dont il a pris une participation majoritaire l'an dernier. Un service sur le principe « dis-moi qui tu es, je te dirai quel vin boire », qui se veut « décomplexé » et devrait notamment séduire les moins de 35 ans (40% des acheteurs de vins du site, ndlr) et les femmes (46%). Un service gagnant également puisque, lorsqu'il a été testé lors de la foire aux vins de printemps, il a généré des achats trois fois plus importants chez les utilisateurs. L'objectif de cet algorithme, encore affiné depuis, est pour cette foire aux vins d'automne de « *générer un taux de conversion quatre fois plus élevé que l'an dernier* ». La première édition de la FAV de vente-privee.com avait produit un CA de 1 M€, la deuxième un CA de 2 M€ avec 175000 cols vendus d'une offre comprenant 150 références. Avec 170 références cette année, dont une bonne trentaine de grands crus bordelais de millésimes décalés dont les prix n'ont pas été dévoilés lors de la présentation à la presse afin d'éviter des surenchères, l'objectif est évidemment de poursuivre sur cette dynamique.

PRÈS DE DEUX FOIS PLUS D'ÉTIQUETTES CHEZ NETVIN.COM

Pour sa deuxième édition, qui gagne une semaine, la foire aux vins d'automne de netvin.com, filiale de la Compagnie Médocaine des Grands Crus (AXA Millésimes), présentera quelque 189 références, contre 109 l'an dernier. L'opération, qui aura lieu du 5 septembre au 18 octobre, proposera des remises de prix pouvant aller jusqu'à 40% sur certaines cuvées et un tiers de cuvées affichées à moins de 10 € (50% à moins de 15 €). S'inscrivant dans la tendance générale, un tiers de la sélection sera issu de l'agriculture biologique. Netvin.com proposera également 9 vins « nature » ou sans sulfites, dont 5 vins certifiés vegan.

MILLESIME.COM CONTINUE À SOIGNER SON SERVICE

Figurant parmi les précurseurs de vente de vins sur Internet, le site millesime.com, dont la création remonte à 2004, proposera lors de cette édition plus de 140 références dont de nombreux crus classés de Bordeaux (châteaux Yquem, Pichon Baron, Léoville Las Cases, Lynch-Bages...), des nouveaux domaines (La Cabanne, La Dauphine, Fourcas Hosten, Yann Chave, etc.), ainsi que 17 exclusivités (Ramonet, Jamet, Graillet...).

Le négociant, qui possède un chai de 2000 m² à Maussane-les-Alpilles (Bouches-

Tous droits réservés à l'éditeur

« Lors des foires aux vins d'automne, les clients du site Le Petit Ballon se verront proposer de créer leur profil vin. »

du-Rhône), où sont entreposées quelque 3500 références de vins, champagnes et spiritueux, se distingue par un positionnement résolument haut de gamme et des prix logiquement à l'avenant, d'où l'attention portée au service : possibilité de panacher les commandes, jusqu'à 30 millésimes différents pour certains grands crus classés de Bordeaux, expédition sous 24 h pour tout achat réalisé avant 12 h 30, livraison possible dans une centaine de pays...

CHEZ WINEANDCO, L'OFFRE SERA UNE NOUVELLE FOIS PLÉTHORIQUE

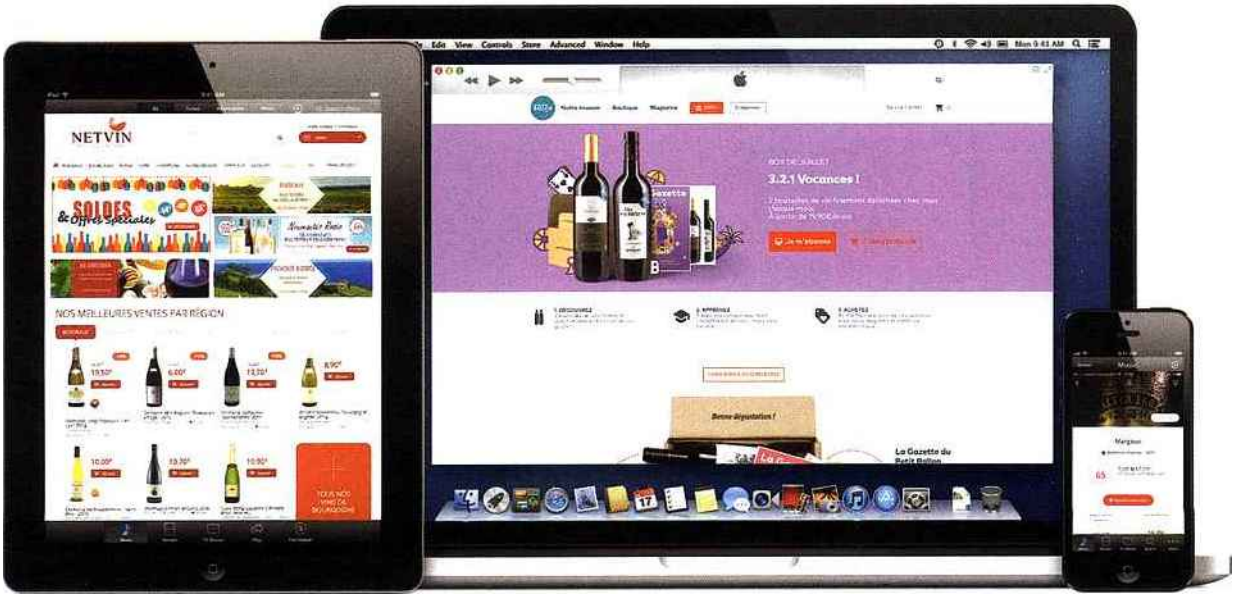
Avec 1200 références contre 5000 pour le fond de rayon, WineandCo (La Martiniquaise) sera, cette année encore, le site Internet qui affichera l'offre de vins la plus importante. Près de la moitié des références se situent entre 6 et 20 € et certaines remises pourront aller jusqu'à... 60% ! L'opération, qui s'étendra du 30 août au 7 octobre prochain, assure 20% du CA de l'entreprise qui revendique un CA de 15 M€.

LES CLIENTS DU PETIT BALLON POURRONT DRESSER LEUR « PROFIL GUSTATIF »

Lors des foires aux vins d'automne, les clients du site Le Petit Ballon se verront proposer de créer leur « profil vin » en répondant à quelques questions sur leurs goûts et habitudes de consommation. Ce service, qui s'appuie sur un algorithme développé en interne, se propose d'apporter les conseils qui font souvent défaut chez les e-commerçants, en recommandant les bouteilles correspondant le mieux aux goûts de chacun. Cette année encore, le site – dont venteprivee.com a pris une participation majoritaire en 2017 et qui revendique 100000 abonnés, un CA 2017 de 12 M€ et un million de bouteilles expédiées – s'est attaché les services de Jean-Michel Deluc, sommelier, pour composer une sélection de 200 références de vins spécialement retenus pour l'occasion.

IDEALWINE ORGANISE UNE VENTE AUX ENCHÈRES EXCEPTIONNELLE

À l'occasion de sa foire aux vins d'automne (du 6 au 25 septembre prochain), IDealwine, dont la première activité est la vente aux enchères de vins et spiritueux, organisera une vente privée qui devrait mettre à rude épreuve les nerfs des amateurs de grands crus et autres vieux millésimes. Cette vente exceptionnelle, prévue le jeudi 6 septembre, démarrera à 11 h 00 précises. Les quantités étant limitées, il faudra se montrer rapide et ne pas avoir oublié de s'inscrire sur le site pour pouvoir participer. ■



Tous droits réservés à l'éditeur



CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE

Ketchum

NICOLAS

www.lachampagneviticole.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La médaille d'argent pour le Rémois Eric Fèvre



Eric Fèvre (cave Millésimes et Saveurs à Reims) se classe second au concours du meilleur caviste de France 2018. Une remarquable prestation.

La finale du concours du meilleur caviste de France s'est déroulée lundi 15 octobre 2018 à Paris. Deux Rémois figuraient parmi les huit derniers concurrents : Eric Fèvre (Millésimes et Saveurs) qui avait été élu troisième meilleur caviste de France à ce même concours en 2016 et Julien Ruault (cave Nicolas). A l'issue des épreuves très relevées, Eric décroche la seconde place, juste derrière le lauréat Cyril Coniglio (Pont-de-l'Isère, Rhône Magnum – Cyril & Laëtitia, cavistes). Julien Ruault se classe huitième.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Toutes nos félicitations aux huit finalistes dont nos deux Champenois.

Près de 200 cavistes ont participé à ce concours, organisé par le syndicat des cavistes professionnels et qui était parrainé cette année par François-Xavier Demaison. Chaque jour, en France, les cavistes accueillent environ 180 000 clients dans leur 5750 points de vente spécialisés.



Julien Ruault (caviste Nicolas a Reims) termine huitième.

Tous droits réservés à l'éditeur



BOUCHONS DE LIEGE

Ketchum

NICOLAS

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 12 octobre 2018
Page de l'article : p.6

MATERIEL

Vinventions s'engage dans le développement durable

Vinventions, numéro 2 mondial des solutions de bouchage avec plus de 2,7 milliards de bouchons de vin produits par an, accélère son engagement dans le développement durable. « *On s'est fixés comme objectif de fournir des produits biosourcés, biodegradables et sans colle* », a expliqué Heino Freudenberg, CEO et president de Vinventions. Pour ce faire, le groupe propose le nouveau bouchon Subr en liege naturel micro-aggloméré sans colle, désormais avec un liant naturel recyclable et biodégradable. Par ailleurs, il s'engage à ce que l'ensemble de ses bouchons soient recyclés. Vinventions a ainsi conclu un partenariat avec Nicolas afin que le réseau de 500 points de vente collecte les bouchons synthétiques (Nicolas collecte déjà les bouchons en liege depuis 2014, ndlr). Cette offre vient compléter les cinq autres marques de bouchage : Nomacorc (matériaux renouvables d origines végétales), Syntek (bouchons synthétiques), Ohlinger (bouchons naturels), Alplast (capsules à vis) et Vintop (capsules à vis avec design personnalisé). Le groupe produit 2,7 milliards de bouchons, ce qui represente 14 % de parts de marché mondial. Ses premiers marchés sont les USA (35 %), suivi de la France (25 %), l'Argentine (22 %), l Espagne (17 %), l'Italie (15 %) et l'Allemagne (12 %). Présent dans plus de 50 pays, Vinventions a pour ambition de s imposer en tant qu'acteur mondial et de poursuivre la croissance de ses volumes.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 19 au 20 octobre 2018
Page de l'article : p.108
Journaliste : Laurence Haloche



PAPILLES ET PUPILLES

CAISSON FÛTÉ

Ces bouchons-là aussi nous font craquer mais on les aime. Souvent même, on les collectionne car ils témoignent d'un moment de plaisir partagé, le bac de l'aîné, l'anniversaire de la petite lors desquels de belles bouteilles ont été ouvertes pour marquer le coup. Généralement, au fil du temps, ces reliques sentimentales s'accumulent dans l'ombre d'un tiroir de cuisine, dans un pot fourre-tout qui les destine à l'oubli. D'où l'idée de pouvoir les glisser dans cette boîte vitrée en bois qui peut devenir un objet décoratif ou une façon astucieuse de collecter ce butin avant de le déposer chez un caviste pour être recyclé. L'enseigne Nicolas, par exemple, reverse les fonds à l'Institut méditerranéen du liège, pour financer la plantation de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales. Grâce à ces dons, plus de 2 500 arbres s'épanouissent désormais dans cette région dont les vignobles produisent d'excellents vins devenus aussi recherchés que les incontournables banyuls, maury et autres muscat-de-rivesaltes.

Laurence Haloche

Cadre à bouchons, 45 € *(Vinokado.com).*

Tous droits réservés à l'éditeur



CONSIGNE

Ketchum

NICOLAS

EMBALLAGES MAGAZINE

Date : 30/10/2018
Heure : 11:33:27
Journaliste : Arnaud Jadoul

www.emballagesmagazine.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Nicolas réintroduit la consigne



46 boutiques parisiennes du caviste peuvent récupérer les 20 000 bouteilles d'un côtes-du-rhône villages. -

Depuis le 29 octobre, la consigne fait son retour chez 46 cavistes Nicolas parisiens. L'opération porte sur une seule référence, une cuvée Côtes-du-Rhône villages Vaison-la-Romaine bio, dont 20 000 bouteilles sont proposées à la vente. Le principe est simple : le client rapporte sa bouteille vide dans l'une des boutiques participant à l'opération et soit il récupère la valeur de la consigne en monnaie (20 centimes) soit il achète une autre bouteille consignée sans avoir à payer de nouveau la consigne. *« S'il est préférable que les bouteilles soient rendues totalement vides et sans bouchon, il n'est pas nécessaire qu'elles soient rincées. Seul impératif : que le flacon soit encore habillé de son étiquette et/ou de sa contre-étiquette pour rester identifiable »* , indique Nicolas. Après avoir été nettoyée et remplie, la bouteille sera à nouveau disponible dans l'une des boutiques. Chaque bouteille consignée peut ainsi être réutilisée jusqu'à 28 fois. L'enseigne précise que le procédé permet d'économiser 30% d'eau et 75% d'énergie par rapport au recyclage.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En outre, pour être encore plus vertueux, Nicolas a choisi une cuvée présentée dans un flacon allégé. Le bouchon, fabriqué à partir de matière première végétale, est garanti totalement neutre en carbone. Enfin l'étiquette et la contre-étiquette sont imprimées avec des encres végétales sur du papier certifié FSC.

Ce faisant, Nicolas rappelle renouer seulement avec son histoire : dans les années 1960, son atelier d'embouteillage lavait et remplissait jusqu'à un million de bouteilles de vin par jour.

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

l'est-éclair
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 22877
Edition : L'Est Eclair

Date : 30 septembre 2018
Journaliste : Emmanuelle Raymond

Un repas et une vente aux enchères pour un vitrail

C'est dans le cadre magnifique des Salons du parc, sur les bords de Seine, que Jean Maccagno, généreux donateur nogentais et vice-président de l'association Connaissances, Sauvegarde, Valorisation des Patrimoines du Nogentais (CSVPN) a invité quelque 85 convives pour un repas au cours duquel une vente aux enchères a été organisée. Objectif: rassembler des fonds pour la création d'un vitrail Saint-Fiacre dans l'église Saint-Laurent pilotée par l'association CSVPN. Ce rendez-vous fut aussi l'occasion de récolter des lunettes usagées en faveur du Lions club de Romilly-Nogent, de collecter des bouchons en liège, au profit des vins Nicolas qui en échange de cette récupération replantent des arbres, ainsi que des bouchons en plastique dont la vente permettra l'achat de fauteuils roulants. Une trentaine d'objets divers et variés comme d'anciennes bandes dessinées du professeur Nimbus, des dessins de Nogent, des cartes postales, ont été mis aux enchères. Au total, plus de 3000 € ont été récoltés. L'association CSVPN sera présente au Salon des antiquaires de Nogent-sur-Seine du 16 au 18 novembre. Son président, Gérard Ancelin, a d'ores et déjà lancé un appel aux dons d'objets qui pourraient s'inscrire dans le style du salon, et ce toujours dans le but de récolter des fonds pour le vitrail. Emmanuelle Raymond

0KendFnw6oiUqr3BZ6Mk_nvWEZi44U0nZptROFqL7sAhQKIOLBnfqjInvUCa6SgGsMDlk

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 04/10/2018
Heure : 18:42:47
Journaliste : Justine Gravé

www.reussir.fr
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

SÜBR F70, le bouchon entièrement biodégradable et recyclable de Vinventions

Le bouchon en liège micro-aggloméré SÜBR F70 de la marque Ohlinger, appartenant au groupe Vinventions, s'est hissé au Palmarès des 21èmes trophées de l'innovation du Vinitech pour sa biodégradabilité.



(De g. à dr.)Caroline Thomas, directrice communication et Marketing Vinventions Europe, Fabrice Chevallet, vice président ventes et Marketing Vinventions, Anne-Marie et Jean-Pierre Payeur de l'association "un bouchon une espérance", Heino Freudenberg, président et CEO de Vinventions, Laurence Lemarchand, directrice qualité chez Nicolas, Michael Blaise vice-président en charge du développement durable chez Vinventions et Olav Aagard, vice-président en charge de la R&D chez Vinventions - © Justine Gravé

La maison aux sept marques spécialistes du bouchage entend bien renforcer sa position dans le développement durable sous l'égide des trois P : Personne, Planète, Profit. « Notre objectif est d'être un leader d'innovation dans toutes les catégories de bouchons » annonce Heino Freudenberg, président et CEO de Vinventions. Après l'orientation de leur marque Nomacorc vers la « green line», à base de matière première renouvelable, leurs bouchons en liège commercialisés sous la marque Ohlinger ont fait l'objet de plusieurs années de recherche pour aboutir à un liant d'origine naturelle. Jusqu'alors, les colles principalement utilisées à base de polyuréthane, un polymère servant à produire du plastique, ne permettaient pas de garantir la biodégradabilité totale du produit. Le substitut choisi par le fabricant au polyuréthane est un dérivé de l'huile de graine de ricin, ayant déjà fait ses preuves auprès de nombreuses marques de l'agroalimentaire. Après un nettoyage à la vapeur d'eau, les granules de liège subissent un processus d'extrusion qui diffère du processus de moulage utilisé dans l'élaboration de bouchons micro -agglomérés traditionnels à base de colle. « *Ce procédé garantit une concentration finale en TCA dans le bouchon inférieure au seuil sensoriel de 0,5 ng/L* » explique Olav Aagard, vice-président en charge de la R&D chez Vinventions. SÜBR F70, plutôt destiné aux bouteilles haut de gamme puisqu'il est vendu à 0,25€ l'unité, garanti donc une protection totale contre les goûts de bouchon.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



SÜBR F70 est recyclé via les différents points de collecte de l' enseigne Nicolas - © Justine Gravé

Un partenariat avec l'enseigne Nicolas pour recycler les bouchons synthétiques

Toujours dans une optique de développement durable, Vinventions a élaboré en partenariat avec le caviste Nicolas une stratégie de collecte des bouchons synthétiques. Vinventions en produit actuellement sous sa marque Syntek. Depuis 2014, l'enseigne collecte et trie les bouchons en liège afin de replanter des chênes dans une forêt du Roussillon. Les bouchons synthétiques étaient jusqu'ici donnés à l'association « un bouchon une espérance » qui œuvre pour les personnes en situation de handicap. Le partenariat entre Vinventions et

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nicolas devrait « permettre de mieux valoriser ces déchets en les transformant en objet utile au monde du vin, comme des crachoirs » détaille Michael Blaise, vice-président en charge du développement durable chez Vinventions. « *L'argent, généré continuera d'être versé à l'association un bouchon une espérance* » précise Laurence Lemarchand, directrice qualité chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur



ÉTUDE

MONTÉE EN GAMME DES COMMERCES DE BOUCHE À PARIS



© iStockphoto

Selon l'Atelier parisien d'urbanisme (Apur), le nombre de créations nettes de caviste a atteint 59 établissements entre 2014 et 2017, en augmentation de 11%. Ce secteur reste l'un des plus dynamiques du commerce alimentaire dans la capitale avec les commerces spécialisés.

par François Lecocq

Précieux travail de recensement de l'offre commerciale que l'étude publiée tous les deux ans par l'Atelier parisien d'urbanisme (Apur) ! Parue au premier semestre 2018, sa dernière livraison recense ainsi 62 507 établissements de commerces et services commerciaux, tous secteurs d'activité confondus, pour 2017, un chiffre très stable depuis 2014 (+25 unités). Tous les secteurs d'activité ne sont pas logés à la même enseigne. Ainsi, entre 2014 et 2017, les cafés-restaurants ont enregistré 217 créations pour totaliser 14530 établissements (+1,6%) alors que l'équipement de la personne a subi 143 suppressions nettes pour un total de 8 397 points de vente (-1,6%). Des tendances contrastées qui illustrent notamment la prise de part de marché du e-commerce (ventes en progression de 11% en 2017, dépassant les 80 Md€ selon la Fevad) dans

Avec 7612 magasins recensés dont 120 créations nettes (+1,7%), le commerce alimentaire est l'activité la plus dynamique dans les réseaux de la distribution généraliste.

Tous droits réservés à l'éditeur

les secteurs les plus exposés à la concurrence : le prêt-à-porter, l'équipement de la maison, la culture et les loisirs (301 suppressions pour un total de 16 917 points de vente, -1,8%).

LE BOOM DU BIO ET DE L'ALIMENTAIRE HAUT DE GAMME

Avec 7612 magasins recensés dont 120 créations nettes (+1,7%), le commerce alimentaire est l'activité la plus dynamique dans les réseaux de la distribution généraliste (1922 magasins, +60) et surtout spécialisée (5690 points de vente, +300). Ce développement est lié à l'intérêt accru porté à l'offre de proximité et de qualité, ce qui se confirme partout en France et se révèle encore plus vrai à Paris. Ainsi, entre 2014 et 2017, le nombre de supermarchés a progressé de 9% (+30 unités à 273 magasins), sachant que leurs concurrents discount sont en repli avec la suppression de 70 points de vente (il en reste 51, mais ce chiffre cache également la transformation de plusieurs magasins *hard-discount* Dia et Carrefour express ou contact), traduisant la stratégie de montée en gamme des enseignes. La tendance la plus marquante est l'explosion du bio et des circuits courts dont le nombre de points de vente a enregistré une progression spectaculaire de 47% avec 89 créations nettes pour un parc total de 277 magasins. Deux enseignes en forte prise de parts de marché se détachent : Naturalia (+19 boutiques) et Bio C Bon (+17), soit 40% du total des ouvertures constatées. Après le bio et les enseignes de proximité, les commerces de niche très spécialisés affichent les plus fortes croissances, amplifiant une tendance déjà remarquée (+3% entre 2011 et 2014). L'augmentation du nombre de pâtisseries (+33%, soit +55 magasins), cavistes (+11%, 59 magasins), chocolatiers (+7%, 21 boutiques), torréfacteurs (+7%, 8 commerces) et autres épiceries régionalistes (+5%, 21 magasins) illustrent à la fois une demande plus forte pour des produits de qualité et une gentrification qui se poursuit dans tous les quartiers de Paris. ■

NICOLAS REPRÉSENTE UN QUART DES CAVISTES RECENSÉS

En 2017, sur les 604 cavistes recensés par l'Apur, 274 appartiennent à un réseau d'enseigne (soit 45%). Avec 216 établissements cumulés, les six premières enseignes en nombre de magasins représentent plus des trois quarts du parc des chaînes installées à Paris (soit 79%). À elle seule, l'enseigne Nicolas pèse pour plus de 71% des établissements en réseau d'enseigne et pour un quart du nombre total de cavistes en activité à Paris.

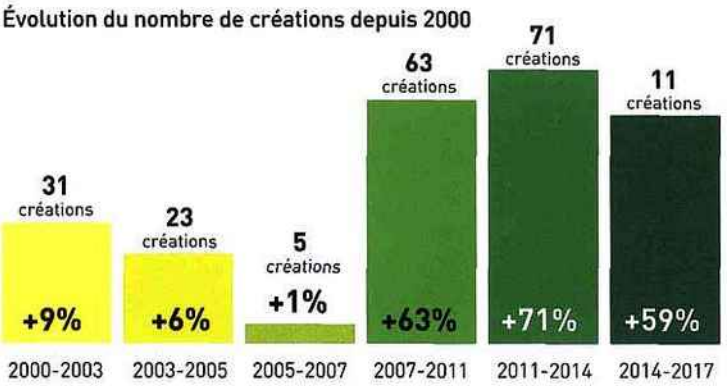
Nicolas → 155 établissements
Le Repaire de Bacchus → 31 établissements
Nysa → 13 établissements
Cavavin → 7 établissements
Caves d'Argent → 5 établissements
(source Apur 2018)

+71% DE CAVISTES DEPUIS 2000 (source Apur 2018)

Nombre d'établissements créés depuis 2000



Évolution du nombre de créations depuis 2000



Le nombre de créations nettes de cavistes se poursuit, mais avec un léger ralentissement (- 4 points) par rapport aux deux précédentes périodes étudiées (2007-2011 et 2011-2014). En se focalisant sur les deux dernières décennies, on constate toutefois que les créations nettes de caviste ont explosé de 71% avec une croissance à deux chiffres confirmée à chaque exercice depuis 2007.

Tous droits réservés à l'éditeur



JÉRÔME POIRET, RESPONSABLE DU PÔLE PRODUITS ET DU PÔLE COMMUNICATION DE NICOLAS



L'enseigne de cavistes Nicolas annonce le rapprochement interne du pôle produits et de la communication corporate et digitale ainsi que la nomination de **Jérôme Poiret** à la tête de cette nouvelle entité. À ce poste, il aura la responsabilité d'encadrer et manager les équipes Achat, Marketing Produit, Communication & CRM. Jérôme Poiret a débuté sa carrière chez Nicolas en 1999. Il a débuté au service achat sous la responsabilité d'Alain Favereau avant d'évoluer en tant que responsable des achats puis en tant que responsable du pôle produit avant d'être aujourd'hui responsable des deux entités : pôle produit et pôle communication. ■ *T.G.*

Tous droits réservés à l'éditeur

where
Local Guides. Worldwide.
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 50856



Date : Octobre 2018
Page de l'article : p.70-73

Address Book

DINING

For more detailed listings | wheretraveler.com/paris

DINING ON THE SEINE

Bateaux-Mouches - Classic French (€€€)
Enjoy a romantic dinner cruise on the Seine river enchanted by violin and piano music. Daily departures for dinner at 8:30pm. On Sat, Sun and public holidays lunches at 1pm (with country music). *Port de la Conférence, Pont de l'Alma (8th), 01.42.25.96.10. M° Alma-Marceau*

Bateaux Parisiens - Classic French (€€€)
Enjoy a three or four course lunch or dinner on board these boats as they take you on a tour of Paris on the Seine. The menus change with the seasons. The lunch menu can include chilled green asparagus with mozzarella and for a main free-range chicken with mashed potatoes. Dinner choices can include smoked salmon to start and as a main filet of sea bass. Reservations required. *Port de la Bourdonnais (7th), 01.76.64.14.45. M° Trocadéro*

Yachts de Paris - Classic French (€€€€€)
The most luxurious of all the river boats serves up gourmet dinner cruises in collaboration with the French house of gastronomy Lenôtre. The seasonal menu includes noble products and dishes that have been elaborated exclusively for the cruise. Enjoy an appetizer of crayfish followed by poultry with zucchini flowers, then cheese and dessert. *Port Henri IV (4th), 01.44.54.14.70. M° Pont de Sully*

FOOD & WINE

Fauchon
A celebrated food emporium with an excellent selection of wines, along with foie gras, caviar, exotic fruit, chocolates, teas and spices. Also offers top-notch take-out meals. *26 Place de la Madeleine (8th), 01.70.39.38.00. M° Madeleine*. Two doors down at Number 30 find Le Café and Le Comptoir with a fabulous wine cellar, a great cheese plate, and the most delicious caramel éclairs. Amazing gift baskets make for a perfect offering for all foodies.

La Grande Epicerie Rive Droite
This high end grocery store carries superb and carefully selected meats, fish, cheeses and produce as well as a full range of gourmet products ranging from spices to teas and coffees, condiments, a host of sweet treats and more. There is a fine selection of beers, wines and spirits and a luxury counter with truffles, smoked salmon and caviar and other delicacies. *80 rue de Passy (16th), 01.44.14.38.00. M° La Muette*

La Maison Plisson
This grocery store carries a full range of excellent, carefully sourced products ranging from meats to cheeses to cold cuts and fresh fruits and vegetables. Homemade juices, fine wines and fresh breads are all available and there is a restaurant serving breakfast, lunch and light meals and snacks. *93 blvd Beaumarchais (3e), 01.71.18.19.09. M° Saint Sébastien-Froissart*

Nicolas
The celebrated Parisian wine shops offer a wide range of reds, whites, rosés, champagnes and liquors for all budgets. A warm welcome and excellent advice are hallmarks of Nicolas. The three-storey Place de la Madeleine boutique is the largest and features a wine cellar. An on the premises wine bar is opened Mon-Fri noon-8pm/Sat noon-3pm. *31 Place de la Madeleine (8er), 01.42.68.00.16. M° Madeleine*

Vintage&Cie
Exceptional wines are found in this shop, which specialises in grands crus, old vintages and rare wines. The boutique also offers a selection of champagnes and spirits as well as an eclectic range of more accessible wines. Every Thursday evening between 6pm and 8pm the house holds tastings open to the public to discover a wine, champagne or a spirit and the tasting room in the wine cellar can be privatised. *199 rue du Faubourg Saint-Honoré (8th), 01.40.70.98.43. M° Ternes*

AROUND LOUVRE & PALAIS ROYAL (1st, 2nd)

Au Coin Des Gourmets - Indochinese (€€)
This restaurant serves excellent Cambodian, Laotian and Vietnamese dishes in a warm and friendly atmosphere. Savoury starters include the shrimp dumpling soup and a fine selection of dim sum. Excellent main courses include the chicken sautéed with fresh ginger and prawns braised in three different peppers. The restaurant has a nice list of French wines. Mon-Sat L&D. *38 rue du Mont Thabor (1er), 01.42.60.79.79. M° Concorde*

Aux Lyonnais - Bistro (€€)
A beautiful 1890 bistro now co-owned by superchef Alain Ducasse, offering spiffed-up and modernized Lyon specialties: baked eggs with crawfish, roast chicken with mushrooms, tomatoes and onions in vinegar glaze. Tue-Fri L&D, Sat D. *32 rue Saint-Marc (2nd), 01.42.96.65.04. M° Richelieu-Drouot*

Bistro Volnay - Bistro (€€€)
Good, authentic French food in a relaxed, friendly setting with a first-rate wine list including an excellent value Volnay. The cheese tray is superb and generously served. Mon-Fri L&D. *8 rue Volney (2nd), 01.42.61.06.65. M° Opéra*

Brasserie Réjane - Brasserie (€€)
This casual restaurant offers up traditional French fare at the Nolinski hotel. Classic starters include mackerel in white wine with grain mustard dressing while a nice main is the roasted free-range chicken in a thyme-flavoured gravy. The desserts were created by pastry chef Yann Brys who has the M.O.F., the finest craftsman of France, title. Daily B, L & D, 7am-11pm. *16 ave de l'Opéra (1st), 01.42.86.10.10. M° Pyramides*

Canard & Champagne - Classic French (€€)
This charming restaurant serves two of France's most emblematic foodstuffs, duck and champagne. French-raised duck is served deliciously as foie gras, confit (preserved in its own fat and grilled) and magret (duck breast). There is a superb selection of champagnes as well. Tues-Sat L&D. *57 Passage des Panoramas (2nd), 09.81.83.95.69. M° Grands Boulevards*

Champeaux - Brasserie (€€)
This Alain Ducasse brasserie, located beneath the canopy of the Forum des Halles centre, is a fine spot for a nice lunch, inventive cocktails with tapas or dinner. Traditional brasserie fare is on the agenda like cold cut platters and onion soup as well as a selection of marinated raw fish dishes and an array of soufflés, the house's signature dish. Daily L & D. *Forum des Halles, Porte Rambuteau (1er), 01.53.45.84.50. M° Les Halles*

Clover Grill - Steakhouse (€€€)
The latest offering from French chef Jean-François Piège sees carnivores treated to the best steak in town. Black Market beef from Australia and Prime Angus beef from Kansas are only some of the cuts found on the menu alongside cocktails created by the talented trio behind the Experimental Cocktail Club especially for the restaurant. Mon- Sat L&D. *6 rue Bailleul (1er), 01.40.41.59.59. M° Louvre-Rivoli*

Djakarta Bali - Indonesian (€)
An excellent restaurant run by a charming, English-speaking brother-and-sister team. Try lumpia (deep-fried spring rolls), or ayam jahe (chicken caramelized in ginger). Tue-Sun L&D. *9 rue Vauvilliers (1er), 01.45.08.83.11. M° Louvre-Rivoli*

Le Grand Vefour - Modern Classic (€€€€)
The opulent two-star restaurant in the Palais Royal arcades that has been serving the Parisian beau monde since the 1700s. Among chef Guy Martin's superb dishes are the foie gras ravioli with truffle jus. Mon-Fri L&D, Fri. L only. *17 rue de Beaujolais (1er), 01.42.96.56.27. M° Palais Royal*

Le Céladon - Gourmet (€€€€)
This restaurant inside the Hôtel Westminster offers up sourced market-based gastronomic dishes in a refined Regency style setting. Chef Christophe Moisand changes the menu on a weekly basis but dishes may include a medley of Saint Jacques with

Reservations for most restaurants are strongly advised. Check when booking that the restaurant will accept your credit card. B, L & D: Breakfast, Lunch & Dinner.



LA GRANDE EPICERIE RIVE DROITE | *Food & Wine (16th)*



LE CÉLADON | *Gourmet (2nd)*

Tous droits réservés à l'éditeur

leeks and candied lemon for starters and marinated cod poached with ginger for a main. Daily L&D. *13 rue de la Paix (2nd), 01.47.03.40.42. M° Opéra*

Le Meurice-Alain Ducasse - Modern Classic (€€€€€)
A stunning 18th-century room offers a gastronomic menu featuring sumptuous 2-star cuisine that changes with the seasons. Daily B, L (except Sat), D. *Hôtel Meurice, 228 rue de Rivoli (1st), 01.44.58.10.44. M° Tuileries*

Le Lulli - Classic French (€€)
This delightful restaurant located in the Grand Hôtel du Palais Royal offers fine cuisine in a winter garden setting. Recent offerings included a pea soup flavoured with mint and served with peppered ricotta, and the Lulli cheeseburger served with French fries. B daily, Mon-Fri L. *4 rue de Valois (1er), 01.42.96.72.20. M° Palais Royal-Musée du Louvre*

Le Restaurant du Palais Royal - Contemporary (€€)
Fine contemporary French cuisine can be savoured in this one-star restaurant with an elegant and cosy atmosphere overlooking the beautiful gardens of the Palais Royal. Chef Philip Chronopoulos prepares traditional dishes like lamb T-bone served with sweet peas and seaweed, and caramelised duck served with a sweet apricot jus and carrot puree. Tues-Sat L&D. *110 Galerie de Valois (1er), 01.40.20.00.27. M° Palais Royal*

Le Soufflé - Classic French (€€)
This is the place to taste one of France's finest specialties, the souffle. Attentive service and superb quality await in this restaurant established in 1961. Faithful to traditional cuisine, in addition to over 20 different kinds of souffles, a classic French menu is proposed. Mon-Sat L&D. *36 rue du Mont Thabor (1er), 01.42.60.27.19. M° Concorde*

LE MARAIS (3rd, 4th)

Bofinger - Brasserie (€€)
A landmark brasserie with a sensational Belle Epoque decor. Keep it simple here: steak tartare, oysters and big seafood platters. Daily L&D until 1 am. *5-7 rue de la Bastille (4th), 01.42.72.87.82. M° Bastille*

Breakfast in America - American (€€)
For a traditional American Diner serving classic comfort food - including real burgers and breakfasts (omelets, bagels and yummy pancakes with real maple syrup etc.), plus fresh milkshakes and much more. Receive 10% off when you order breakfast anytime of the day by showing our ad. *4 rue Malher (4th), 01.42.72.40.21. M° Saint-Paul*

L'Ambroisie - Haute Cuisine (€€€€€)
In a beautiful 17th century mansion in the Place des Vosges, media-shy three-star chef Bernard Pacaud is renowned for splendid renditions of deceptively simple dishes such as lobster ravioli with truffles or langoustine feuillantine with sesame and curry. Tue-Sat L&D. *9 Place des Vosges (4th), 01.42.78.51.45. M° Saint-Paul*

L'Ami Louis - Bistro (€€€€€)
A classic bistro known for huge portions of foie gras and exorbitant prices. People tend to love it or hate it, and well-heeled tourists reserve weeks in advance. Wed-Sun L&D. *32 rue du Vertbois (3rd), 01.48.87.77.48. M° Arts et Métiers*

QUARTIER LATIN & SAINT-GERMAIN (5th, 6th)

Alcazar - Brasserie (€€€)
This family-owned Parisian restaurant offers a harmonious atmosphere highlighted by luxuriant vegetation. Savour a beet, goat cheese and hazelnut salad for starters then try a nicely spiced shoulder of lamb with apricots for a main. Meanwhile cocktails can be enjoyed up on the balcony. Daily L&D, closed Sun & Mon in the summer. *62 rue Mazarine (6th), 01.53.10.19.99. M° Odéon*

Au Moulin à Vent - Bistro (€€)
This charming bistro located in one of the oldest neighbourhoods in Paris is known for the quality of its Salers beef and its specialties of the Beaujolais region. Tues–Fri L&D/Sat D only. *20 rue des Fossés-Saint-Bernard (5th), 01.43.54.99.37. M° Jussieu*

Café de Flore - Bistro (€€)
The legendary café made famous in the 1950s by Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir and other Left Bank intellectuals. The atmosphere is still Parisian, the fare limited to (expensive) drinks and light snacks and traditional desserts. Daily 7:30 am-1:30 am. *172 blvd Saint-Germain (6th), 01.45.48.55.26. M° Saint-Germain-des-Prés*

Café des Deux Magots - Café (€€)
The other legendary Left Bank café, still going strong long after its 1950s heyday. The prices are equally high, but it remains an authentic Parisian favourite. Daily 7:30 am-1:30 am. *6 Place Saint-Germain (6th), 01.45.48.55.25. M° Saint-Germain-des-Prés*

Hélène Darroze - Southwestern French (€€)
Young chef Hélène Darroze serves up southwestern French specialties in this contemporary one-star restaurant. The casual ground floor Salon d'Hélène serves upscale tapas. Tue-Sat L&D. *4 rue d'Assas (6th), 01.42.22.00.11. M° Sèvres Babylone*

La Méditerranée - Seafood (€€)
A bright and beautiful, mostly seafood restaurant with marvelous wall paintings and a glass-walled terrace facing the Odéon theater. It once welcomed the likes of Liz Taylor and Orson Welles, as the discreet photos on the stairwell attest. Daily L&D until 11 pm. *2 Place de l'Odéon (6th), 01.43.26.02.30. M° Odéon*

Lapérouse - Gourmet (€€€)
This elegant restaurant on the Seine serves finely prepared gastronomic French cuisine. Starters include crayfish ravioli or foie gras with 12 spices. A nice main course is the aged house steak. Private dining rooms may be reserved as well. Mon-Fri L&D, Sat, D only. *51 Quai des Grands Augustins (6th), 01.43.26.68.04. M° Saint-Michel*

La Tour d'Argent - Classic French (€€€€€)
A Paris institution from another era, now with only one star, but still offering its famous numbered pressed duck and an absolutely magical view of Notre-Dame. Tues-Sat L&D. *15-17 Quai de la Tournelle (5th), 01.43.54.23.31. M° Maubert-Mutualité*

La Truffière - Southwestern French (€€€)
Cozy restaurant in a 17th century vaulted cellar serving southwestern French cuisine, including foie gras and black and white truffle dishes, and menus that change with the seasons. 2,400 bottle wine list. Tue-Sun L&D. *4 rue de Blainville (5th), 01.46.33.29.82. M° Place Monge*

Le Montparnasse 1900 - Classic French (€€)
Sumptuous food in a sumptuous decor. A stunning Art Nouveau setting in this registered historical monument surrounds you as you delight in a fine selection of grilled meats and finely prepared dishes. Daily L&D. *59 blvd Montparnasse (6th), 01.45.49.19.00. M° Montparnasse-Bienvenue*

Relais Louis XIII - Classic French (€€€€)
In a wood-beamed medieval townhouse, two-star chef Manuel Martinez serves delicious dishes revolving around seasonal products. Fine wine list. Tue-Sat, L&D. *8 rue des Grands-Augustins (6th), 01.43.26.75.96. M° Saint-Michel*

Ze Kitchen Galerie - Fusion (€€)
Ze silly name aside, chef William Ledeuil's chic restaurant offers excellent soups, marinated fish, pasta starters and main courses a la plancha. Mon-Fri L&D, Sat D. *4 rue des Grands-Augustins (6th), 01.44.32.00.32. M° Saint-Michel*

Key to dining prices per person for 3 courses without wine: € = 30€ or less, €€ = 31-50€, €€€ = 51-100€, €€€€ = 101-150€, €€€€€ = 150€ and above.



LE RESTAURANT DU PALAIS ROYAL | *Contemporary (1st)*



ALCAZAR | *Brasserie (6th)*

Tous droits réservés à l'éditeur

AROUND THE EIFFEL TOWER & LES INVALIDES (7th)

Arpège - Contemporary (€€€€€)
Three-star chef Alain Passard's menu is now half vegetarian serving ravioli with vegetables, Cévennes onions with Parmesan, and his famous tomato dessert - though carnivores can find dishes like squab with sugared almonds. Mon-Fri L&D. *84 rue de Varenne (7th), 01.47.05.09.06. M° Varenne*

Jules Verne - Haute Cuisine (€€€€)
This beautiful restaurant in the Eiffel Tower serves superb gastronomic cuisine. Enjoy fine food from the French repertoire with the most spectacular views of Paris for a memorable experience. Daily L&D. *Eiffel Tower, 2nd floor (7th), 01.45.55.61.44. M° Bir-Hakeim*

L'Atelier de Joël Robuchon - Bistronomy (€€€)
The 1-star lunch-counter restaurant serves contemporary French dishes such as a foie gras burger. Daily L&D until *11 pm. 5 rue Montalembert (7th), 01.42.22.56.56. M° Rue du Bac*

Les Ombres - Contemporary (€€€€)
The spectacular glass-domed rooftop restaurant of Musée du Quai Branly, directly beneath the Eiffel Tower. Contemporary French with an exotic touch: foie gras terrine with mango chutney, roast lamb with gingerbread and zucchini ravioli. Daily L&D. *27 Quai Branly (7th), 01.47.53.68.00. M° Alma-Marceau*

AROUND THE CHAMPS-ELYSÉES (8th)

114 Faubourg - Brasserie (€€€)
An elegant one-star establishment in the Bristol Hotel proffers superb cooking from three-star chef Eric Frechon in a delightful duplex space. 7/7, L&D. *114 rue du Fbg Saint-Honoré (8th), 01.53.43.44.44. M° Miromesnil*

39V - Contemporary (€€€)
This glamorous one-star restaurant, in the heart of the Golden Triangle, sports a modern, streamlined décor. The grilled langoustines in a light citrus sauce are excellent as is the cheesecake. Mon-Fri L&D. *39 ave George V (8th), 01.56.62.30.05. M° George V*

Apicius - Contemporary (€€€€)
The one-star restaurant of chef Jean-Pierre Vigato, offering a mix of modern and country cooking: lobster ravioli, potato charlotte with caviar. Mon-Fri L&D. *20 rue d'Artois (8th), 01.43.80.19.66. M° Saint-Philippe-du-Roule*

Caviar House & Prunier - Caviar (€€€€)
Next door to the competition, the caviar shop and restaurant annex of Prunier (16th), specializing in French caviar. Mon-Sat L&D. *15 Place de la Madeleine (8th), 01.47.42.98.98. M° Madeleine*

Epicure - Gourmet (€€€€€)
The beautiful dining room looks out over the hotel's French garden and is a perfect setting for three-star chef Eric Frechon's remarkable cuisine. Daily L&D. *Hôtel Le Bristol, 112 rue du Fbg Saint-Honoré (8th), 01.53.43.43.00. M° Miromesnil*

La Scène - Gourmet (€€€€)
This gastronomic restaurant in the Prince de Galles hotel offers an authentic and generous cuisine using remarkable products. For a fish course, succulent French lobster is a fine choice while meat dishes include fine milk-fed veal and wild hare from the Beauce region. *Mon-Sat B, L&D, Sun Brunch. 33 ave George V (8th), 01.53.23.78.52. M° George V*

Ladurée Champs-Elysées - French Pastries (€€)
Every day from 7.30 am to midnight, Ladurée serves breakfast, lunch, tea time and dinner. On the ground floor the "Eiffel Veranda" as well as the outdoor terrace overlook the glamorous Avenue des Champs-Elysées. On the first floor, the five cosy dining rooms is decorated in the "Second Empire" refined style. *75 ave des Champs-Elysées (8th)*

Laurent - Gourmet (€€€€)
This gourmet 1-star Michelin restaurant serving sophisticated cuisine in a beautiful setting with a garden is a Parisian institution. The finest produce and products are used to prepare seasonal French cuisine with a contemporary touch. Mon-Fri L&D, Sat D only. *41 ave Gabriel (8th), 01.42.25.00.39. M° Champs-Elysées Clemenceau*

Lasserre - Classic French (€€€€)
Chef Michel Roth serves an authentic and refined cuisine revolving around fresh produce in this historic one-star restaurant with its gliding sunroof ceiling. Tues-Sat D only, Thu-Fri L. *17 ave F. Delano Roosevelt (8th), 01.43.59.02.13. M° Franklin D. Roosevelt*

Le 68 par Guy Martin - Contemporary (€€)
Tucked away downstairs in the historic Guerlain boutique is a restaurant bursting with flavourful dishes. The menu and restaurant have been conceived by starred chef Guy Martin and the dishes draw their inspiration from Guerlain's famous fragrances. 7/7, continuous, B, L, D. *68 ave des Champs-Elysées (8th) 01.45.62.54.10. M° George V*

Le Camondo - Contemporary (€€€)
This delightful restaurant in a private mansion is adjacent to the museum of the same name. The menu changes with the seasons and can include a crab and grapefruit salad for starters followed by filet of duck breast with figs. There are a host of homemade pastries for dessert. Tues-Sat L&D, Sun L only. *61bis rue de Monceau (8th), 01.45.63.40.40. M° Villiers*

Le Clarence - Gourmet (€€€€€)
This beautifully appointed restaurant in a majestic private mansion, the Hôtel Dillon, serves the finest in French gastronomy in an 18th century setting. The prix-fixe menus revolve around carefully prepared classical French dishes made with seasonal products and the restaurant has an exceptional wine list. Tues-Sat L&D, Tues D only. *31 ave Franklin D. Roosevelt (8th), 01.82.82.10.10. M° Franklin D. Roosevelt*

Ledoyen - Gourmet (€€€€€)
This 3-star restaurant in an elegant 18th-century pavilion with a Napoleon III decor in the gardens of the Champs-Elysées, where chef Yannick Alléno serves his unique gastronomic cuisine. Tue-Fri L&D, Mon D. *Carré des Champs-Elysées (8th), 01.53.05.10.00. M° Champs-Elysées-Clemenceau*

Les Confidences du San Régis - French (€€€)
In the chic 8th arrondissement just a few steps from the Avenue des Champs-Elysées is where you will find Hôtel San Régis's cosy winter garden restaurant. Under an illuminating glass roof guests are invited to sample French dishes including duck foie gras and a scallops millefeuilles. Daily B, L&D. *12 rue Jean-Goujon (8th), 01.44.95.16.16. M° Champs-Elysées-Clémenceau*

Monsieur - French (€€€€)
This contemporary hotel restaurant serves authentic French cuisine inspired by the countryside. The menu changes every month, with a different region celebrated and served up using the freshest ingredients. Mon-Fri L&D. *Hotel Lancaster, 7 rue de Berri (8th), 01.40.76.40.18. M° George V*

Maison Blanche - Contemporary (€€€€)
Chef Fabrice Giraud prepares savoury and refined fare that changes with the seasons. Located on the 7th floor of the Théâtre des Champs-Elysées, the restaurant with its garden terrace overlooks the Eiffel Tower. Mon-Fri L&D/Sat-Sun D. *15 ave Montaigne (8th), 01.47.23.55.99. M° Alma Marceau*

Manko Paris - Peruvian (€€)
This charming Peruvian restaurant serves up authentic fare in a beautiful setting. Try specialities like the causa, a mashed potatoes dish seasoned with lime and chilli peppers, ceviches or ember oven-cooked dishes like jumbo prawns flavoured with Nikkei marinade and served with grilled shitake mushrooms. Mon-Fri L&D, Sat D only. *15 ave Montaigne (8th), 01.82.28.00.15. M° Alma-Marceau*

Yeeels - Contemporary (€€€)
This chic and trendy bar and restaurant offers up fresh and inventive fare and both classic and highly original cocktails in an elegant atmosphere. For starters try the refreshing gazpacho or asparagus with Parmesan cheese and radishes. Main dishes can include salmon with wild rice or a filet of Black Angus beef while cheesecake and a raspberry based pastry are stars of the dessert menu. Daily L&D. *24 ave George V (8th), 01.42.88.75.75. M° George V*

AROUND OPÉRA GARNIER & PIGALLE (9th, 10th, 18th)

14 Paradis - Contemporary (€)
This charming restaurant serves up reasonably priced contemporary cuisine made with local and seasonal products. For starters enjoy salmon in sesame oil flavoured with lime and coriander followed by, for example, sautéed tuna in a lemon and vodka foam sauce. Desserts include lemon pie and French toast with caramelised pears. A nice wine list and house cocktails round out the offerings. Mon-Fri L&D, Sat D, Sun L only. *14 rue du Paradis (10th), 01.45.23.57.98. M° Château d'Eau*

Friends & Family - Bistro (€€)
This charming Parisian restaurant offers up classic

Reservations for most restaurants are strongly advised. Check when booking that the restaurant will accept your credit card. B, L & D: Breakfast, Lunch & Dinner.



LE CLARENCE | *Gourmet (8th)*



MONSIEUR | *French (8th)*

Tous droits réservés à l'éditeur

French, seasonal fare in a warm and welcoming atmosphere. For starters sample sautéed mushrooms or creamy butternut squash soup, a delicious main course is the veal cutlet served in the pan and you can wind up with a cheese plate followed by a chocolate mousse flavoured with passion fruit. Tues-Fri L&D Sat D only. *18 Cité Bergère (9th), 01.45.23.33.33. M° Bonne Nouvelle*

Le Lumière - Gourmet (€€€)
Enjoy lunch, dinner or tea beneath a magnificent glass roof in this lovely place. There are champagne and cheese trolleys and the dessert trolley filled with traditional French pastries like éclairs and millefeuilles is a fine ending to a meal and a good reason to stop in for high tea. Daily L&D. *Hôtel Scribe, 1 rue Scribe (9th), 01.44.71.74.20. M° Opéra*

L'Opera Restaurant - Contemporary (€€€)
Located at the opera house, this restaurant with a contemporary decor of white and red, offers up a great view of the famous opera neighbourhood and one of the city's largest terraces. Daily B, L&D 7am-midnight. *Palais Garnier, Place Jacques Rouché (9th), 01.42.68.86.80. M° Opéra*

AROUND BASTILLE (11th, 12th)

Le Train Bleu - Classic French (€€€)
A magnificent, mirrored Belle Epoque restaurant in the Gare de Lyon train station serving classic French fare including lobster salad with artichokes, sole meunière and steak tartare. Daily B, L&D. *Gare de Lyon, Place Louis Armand (12th), 01.43.43.09.06. M° Gare de Lyon*

Les Grandes Marches - Brasserie (€€)
A new ownership and a new décor have come to this pillar of the Place de la Bastille. The establishment serves up traditional French fare and superb seafood platters. Daily B, L&D. *6 Place de la Bastille (12th), 01.43.42.90.32. M° Bastille*

Ober Mamma - Italian (€)
Homemade pizzas and pastas with ingredients from Italy are the hallmarks of this trattoria style restaurant with its friendly and energetic staff. Enjoy fresh pasta, made on the premises, with creamy pecorino cheese sauce, black pepper and artichokes and savour an authentic tiramisu for dessert. Daily L&D. *107 blvd Richard Lenoir (11th), 01.58.30.62.78. M° Oberkampf*

Septime - Classic French (€€€)
Traditional French fare featuring inventive market-based cuisine from the talented Bertrand Grébaut is on the agenda here. Enjoy selective produce and products like the Banka trout from the Basque country with lentils and coriander in a relaxed atmosphere. Tues-Fri L, D, Mon D only. *80 rue de Charonne (11th), 01.43.67.38.29. M° Charonne*

AROUND MONTPARNASSE (13th, 14th, 15th)

Le Bar à Huîtres - Seafood (€€€)
This is the place to go for fabulous seafood platters, finely prepared fresh fish dishes and one of the best and most eclectic selections of oysters in the French capital. Main course dishes include French sea bass, lobster from Brittany and filet of beef. Daily, noon-midnight. *112 blvd Montparnasse (14th), 01.43.20.71.01. M° Vanvin*

Le Ciel de Paris - Gourmet (€€€)
Discover Paris from the 56th floor of the Montparnasse tower. With a breathtaking view, enjoy one of their foie gras offerings or try the delicious seafood. Daily L&D. *33 ave du Maine (15th), 01.40.64.77.64. M° Montparnasse*

Le Gastroquet - Classic French (€€€)
This cosy comfortable restaurant serves up delicious traditional French cuisine. You can sample some briny oysters for starters or a salad of coquilles Saint-Jacques. Mon-Sat L&D. *10 rue Desnouettes (15th), 01.48.28.60.91. M° Convention/ Porte de Versailles*

Le Quinzieme - Fusion (€€€)
Cyril Lignac's one-star restaurant serves a market-based cuisine of originally prepared French classics with an Asian touch in a warm atmosphere. Main courses can include beef filet with homemade satay sauce or baked pigeon flavoured with miso. All inclusive discovery and tasting menus are also on the agenda. Mon-Fri L&D. *14 rue Cauchy (15th), 01.45.54.43.43. M° Javel*

TROCADÉRO & PORTE MAILLOT (16th, 17th)

Cristal Room Baccarat - Modern Classic (€€€)
This beautifully appointed restaurant located in the Parisian headquarters of the crystal manufacturer serves contemporary and classic fare. Starters can include a salad of green beans with foie gras flavoured with hazel nut vinegar and for a main savour a turbot prepared meunière style. There is an excellent cheese platter and desserts include a mango Pavlova and a rich house chocolate confection. Tues-Sat L&D. *11 Place des Etats-Unis (16th), 01.40.22.11.10. M° Boissière*

L'Abeille - Gourmet (€€€€)
This 2-star restaurant in the Shangri-La hotel offers up sophisticated fare in a beautiful setting. Chef Christophe Moret elaborates a carefully sourced original menu in tune with the seasons. Starters can include preserved duck foie gras with sweet and sour cherries while a seasonal main is the line caught sea bass served with cauliflower and brioche. Tues-Sat, dinner only. *10 ave d'Iéna (16th), 01.53.67.19.90. M° Iéna*

La Scène Thélème - Gourmet (€€€€)
This one-star restaurant serves refined French food made with the finest of seasonal products and is outfitted with a theatre where you can enjoy a show before dinner. Starters can include sea scallops marinated in saké and garnished with local cabbage served kimchi style followed by, for example, duck from the Challans region with plums for two. The highly original desserts include pumpkin with ginger yoghurt. Tues-Fri L, Tues-Sat D. *18 rue Troyon (17th), 01.77.37.60.99. M° Ternes*

L'Oiseau Blanc - Classic French (€€€)
This restaurant, bar and terrace on the top floor of the Peninsula hotel features traditional French dishes with a contemporary twist using regional products. Daily L&D. *19 ave Kléber (16th), 01.58.12.67.30. M° Charles de Gaulle-Etoile*

Makassar - Contemporary (€€)
Savor a contemporary and stylish home-made French cuisine with seasonal products. Free cocktail school & DJ set By Urban People from Monday to Saturday. Daily B, L&D. *39 ave de Wagram (17th), 01.55.37.55.57. M° Wagram*

Shang Palace - Chinese (€€€)
This one-star restaurant in the Shangri-La hotel serves authentic Chinese cuisine inspired by the culinary traditions of southeast China. The art of Cantonese fine dining comes to life in the main room and three private dining rooms. Thurs-San, L&D. *10 ave d'Iéna (16th), 01.53.67.19.92. M° Iéna*

BELLEVILLE (19th, 20th)

Au Boeuf Couronne - Classic French (€€)
Unique in its genre, this restaurant remains one of the city's temples to red meat with 16 cuts of beef available in various sizes. Prime rib, filets of Charolais beef, veal kidneys and homemade potatoes are all superb. The upstairs dining room can be reserved for private parties. Daily L&D. *188 ave Jean Jaurès (19th), 01.42.39.44.44. M° Porte de Pantin*

Mama Shelter Paris - Contemporary (€€)
This restaurant features simple fare in a warm and welcoming setting. For starters there is a nice lentil salad while main courses include Black Angus steak with a pepper sauce. The establishment in known for its fine selection of pizzas and there are plenty of choices for vegetarians. Daily B, L & D, brunch is served on Sundays in place of lunch. *109 rue de Bagnolet (20th), 01.43.48.48.48. M° Gambetta*

SUBURBS NOT TOO FAR FROM PARIS

Ma Cocotte - Bistro (€€€)
This sleek Philippe Stark designed bistro in the Saint-Ouen Flea Market serves up mainly traditional French fare. For starters sample the marinated salmon and for a main course a prime rib of beef or a rack of lamb. Daily L&D. *106 rue des Rosiers, Saint-Ouen, 01.49.51.70.00. M° Porte de Clignancourt*

ReminiSens - Classic French (€€€€)
This restaurant nestled in a Baroque ambiance is a gastronomic journey into the 17th and 18th centuries. The menu offers recipes of the age of the kings of France while actors in Baroque costumes tell you the secrets of the French court at your table. Three gastronomic theme menus revolving around the hunt, fish and the market garden are on offer. Dinner only Tues-Sun. *20 rue Baillet Reviron, 78000 Versailles, 06.71.67.02.86. RER C to Versailles Rive Gauche Château de Versailles stop*

Key to dining prices per person for 3 courses without wine: € = 30€ or less, €€ = 31-50€, €€€ = 51-100€, €€€€ = 101-150€, €€€€€ = 150€ and above.



FRIENDS & FAMILY | *Bistro (9th)*



LA SCÈNE THÉLÈME | *Gourmet (17th)*

Tous droits réservés à l'éditeur

www.emballagesmagazine.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Un bouchon aggloméré au rendu naturel



Vinventions a mis au point une technique de finition qui améliore l'esthétique de son modèle Sübr. -

En 2016, Vinventions surprenait le marché en lançant le bouchon en liège micro-aggloméré Sübr M50, extrudé, sans colle – le liant est un dérivé de l'huile de graines de ricin – et garanti avec un niveau de trichloroanisole (TCA) inférieur à la limite de détection, soit 0,5 ng par litre. Cette année, le groupe belgo-américain, qui revendique désormais la deuxième place sur le segment du bouchage des vins, va plus loin avec le Sübr F70. La différence ? Olav Aagard, vice-président en charge de la recherche et développement de Vinventions, explique qu' *« il présente la même consistance et les mêmes performances, mais a une esthétique complètement distincte grâce à une technique de décoration brevetée »* , qui lui confère un rendu proche d'un liège naturel Flor monobloc, *« d'où la lettre F »* . Voulant se positionner face au leader Amorim et à son challenger Diam bouchage dans le liège, Vinventions destine le Sübr F70 aux vins haut de gamme avec un prix unitaire de 0,25 euro, quand le M50 est proposé entre 0,15 et 0,20 euro. Il sera commercialisé à partir du troisième trimestre 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Recyclage
Par ailleurs, confirmant son approche de développement durable, le groupe s'associe au caviste Nicolas pour collecter les bouchons synthétique Nomacorc et Syntek. Vinventions les achètera à Nicolas et les recyclera en fabriquant des objets utiles au monde du vin, comme des crachoirs. Le caviste reversera l'argent à l'association « Un bouchon, une espérance », qui vient en aide aux personnes en situation de handicap.

Créé en 2015, Vinventions emploie plus de 550 salariés, exploite huit usines aux États-Unis, en Belgique, en Allemagne, en France, en Italie, en Argentine, en Afrique du Sud et en Chine, produit quelque 2,7 milliards de bouchons et capsules Nomacorc, Syntek, Ohlinger, Alplast et Vintop par an, et déclare détenir 14% du marché mondial.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS REPRESENTE UN QUART DES CAVISTES RECENSES

En 2017, sur les 604 cavistes recensés par l'Apur, 274 appartiennent à un réseau d'enseigne (soit 45%). Avec 216 établissements cumulés, les six premières enseignes en nombre de magasins représentent plus des trois quarts du parc des chaînes installées à Paris (soit 79%). À elle seule, l'enseigne Nicolas pèse pour plus de 71% des établissements en réseau d'enseigne et pour un quart du nombre total de cavistes en activité à Paris.

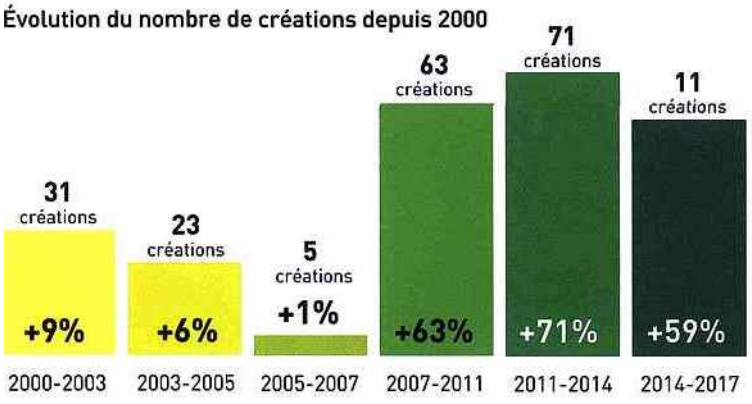
Nicolas → 155 établissements
Le Repaire de Bacchus → 31 établissements
Nysa → 13 établissements
Cavavin → 7 établissements
Caves d'Argent → 5 établissements
(source Apur 2018)

+71% DE CAVISTES DEPUIS 2000 (source Apur 2018)

Nombre d'établissements créés depuis 2000



Évolution du nombre de créations depuis 2000



Le nombre de créations nettes de cavistes se poursuit, mais avec un léger ralentissement (- 4 points) par rapport aux deux précédentes périodes étudiées (2007-2011 et 2011-2014). En se focalisant sur les deux dernières décennies, on constate toutefois que les créations nettes de caviste ont explosé de 71% avec une croissance à deux chiffres confirmée à chaque exercice depuis 2007.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.58,63
Journaliste : F.H.

LES 200 • PERSONNALITÉS DU VIN 2018 •

② Les officiers supérieurs du vin

Jeunes Rastignacs ayant fraîchement réussi ou briscards confirmés, ces personnalités classées de 51 à 150 jouent toutes un rôle important dans le développement du vin français.

85

Eudes Morgan de Rivery

FRANCE



Le généraliste des cavistes

Depuis 2011, il est le directeur général de la chaîne de cavistes Nicolas et va fêter le 200e anniversaire de la marque prévu en 2022. Racheté en 1988 par le groupe Castel, Nicolas a réalisé un chiffre d'affaires de près de 240 millions d'euros en 2017, compte presque 500 magasins dans l'Hexagone et une quarantaine hors de France. Pour Eudes Morgan de Rivery, Nicolas est la cave de proximité des citadins qui n'en ont pas chez eux. Prochain axe de développement : ouvrir entre 100 et 150 cavistes en franchise dans les années qui viennent. **F. H.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.58,59,68,69
Journaliste : NATHALIE VILLARD, ZELIHA CHAFFIN ET BRUNO DECLAIRIEUX

DOSSIER



PAGE 61
Les champions... DES LOISIRS ET DE LA CULTURE

PAGE 62
Les champions... DU SERVICE À LA PERSONNE

PAGE 63
Les champions... DES TRANSPORTS

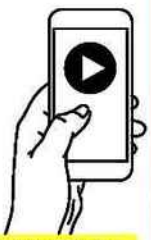
PAGE 64
Les champions... DE L'HABILLEMENT ET DES ACCESSOIRES











Pas le temps de lire cet article ? SCANNEZ cette page et regardez son résumé VIDÉO EN 1 MINUTE. (mode d'emploi page 10)

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.58,59,68,69
Journaliste : NATHALIE VILLARD, ZELIHA CHAFFIN ET BRUNO DECLAIRIEUX

Le palmarès exclusif des meilleures enseignes pour acheter en confiance

SAV, conseils, choix… Notre enquête géante menée auprès de 20 000 consommateurs révèle les enseignes préférées des foyers français. Et réserve pas mal de surprises.

DOSSIER RÉALISÉ PAR NATHALIE VILLARD, ZELIHA CHAFFIN ET BRUNO DECLAIRIEUX

PAGE **66** Les champions... DE LA MAISON ET DE LA DÉCORATION

PAGE **68** Les champions... DE L'ALIMENTATION

PAGE **69** Les champions... DE LA SANTÉ ET DE LA BEAUTÉ

PAGE **70** Les champions... DU TOURISME ET DE LA RESTAURATION









PHOTOS : MINERVA STUDIO; EVGENY ATAMANENKO; LUMINIS; TARZHANOVA; FCKNCG; GANNA MARTYSHEVA; GREGORY GERBER; RUTH PETERKIN/SHUTTERSTOCK

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.58,59,68,69
Journaliste : NATHALIE VILLARD, ZELIHA CHAFFIN ET BRUNO DECLAIRIEUX

Les champions... de l'alimentation

Signe de bonne santé, les franchises de commerce alimentaire, poussées par des concepts innovants, continuent de progresser: on comptait 195 réseaux fin 2017 contre 182 en 2016, avec un chiffre d'affaires en hausse de 10%, à 21,2 milliards d'euros. C'est notamment vrai de la boulangerie, où la concurrence fait rage.



PHOTO : SP BANETTE

LE TOP 5 DES DISTRIBUTEURS DE BIO EN 2017

Carrefour
1,3 milliard d'euros

Biocoop
1,1 milliard d'euros

Groupe Casino*
1,1 milliard d'euros

E.Leclerc
713 millions d'euros

Système U
425 millions d'euros

*Chiffres d'affaires. Source: Novethic. *Casino, Franprix, Monoprix, Naturalia*

▶ BOULANGERIES

1.	Marie Blachère	7,39
2.	Campaillette	7,32
3.	Banette	7,27

▶ CAVISTES

1.	La Vignery	7,79
2.	V and B	7,73
3.	Nicolas	7,72

▶ CHOCOLATIERS

1.	Puyricard	8,34
2.	Yves Thuriès	8,14
3.	Leonidas	7,97

▶ DRIVES (COURSES EN LIGNE À RÉCUPÉRER)

1.	Chronodrive (Auchan Drive)	7,87
2.	U Drive - CoursesU.com	7,71
3.	E.Leclerc Drive	7,68

▶ ÉPICERIES FINES

1.	Nespresso	8,04
2.	Fauchon	7,95
3.	Mariage Frères	7,93

▶ GLACIERS ET DESSERTS GLACÉS

1.	Louise	7,94
2.	Ô sorbet d'amour	7,74
3.	Llaollao	7,71

BIOMONDE

Pour la deuxième année consécutive, cette coopérative regroupant 213 magasins indépendants arrive devant l'archileader du secteur, Biocoop (500 magasins, 1,1 milliard d'euros de chiffre d'affaires). Son secret? «Nous n'avons ni MDD ni centrale d'achats, chaque directeur fait lui-même ses commandes auprès de fournisseurs référencés», explique Marjorie François, présidente du groupement. Résultat: l'offre est calquée sur les attentes et habitudes locales. Situées surtout dans les villes moyennes, les boutiques Biomonde jouent aussi la carte de l'accompagnement des clients vers le bio, avec de nombreuses sessions de formation des vendeurs.

▶ HYPERMARCHÉS

1.	Hyper U	6,96
2.	E.Leclerc	6,90

▶ LIVRAISON À DOMICILE

1.	CoursesU.com	7,17
2.	Monoprix (livraison à domicile)	7,05

▶ MAGASINS BIO

1.	Biomonde	7,74
2.	Les Nouveaux Robinson	7,69
3.	Biocoop	7,62

CHRONODRIVE

Alors que les 60 Chronodrive vont être rebaptisés Auchan Drive d'ici 2019, l'enseigne de vente à distance alimentaire de la galaxie Mulliez entre dans notre palmarès à la première place, reléguant le précédent numéro 1, E.Leclerc Drive, en troisième position. Son avantage? La relation client est décentralisée au niveau de chaque magasin.

PICARD

Repassé devant son concurrent Thiriet dans notre palmarès, le leader du surgelé (plus de 1000 points de vente, 1,4 milliard d'euros de chiffre d'affaires) a su prendre plusieurs virages: extension de l'offre bio, livraison à domicile, restauration en magasin, produits frais (vins, fromages), distributeurs dans les collectivités, etc.

HYPER U

Pour la première fois dans le classement, l'enseigne d'hypers du groupement Système U a l'avantage d'avoir des surfaces plus petites que ses rivaux, dans l'air du temps: 6000 mètres carrés en moyenne contre 10000 à 17000 chez Auchan ou Carrefour. Sa stratégie de ramener des métiers de bouche en magasin semble aussi payer.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.58,59,68,69
Journaliste : NATHALIE VILLARD, ZELIHA CHAFFIN ET BRUNO DECLAIRIEUX



BANETTE
Connu pour sa fameuse baguette (il s'en vend 1 million... par jour), Banette est devenu le plus grand réseau de boulangers indépendants (2 600 en 2017). Créé en 1982 par des meuniers inquiets de la baisse de la qualité artisanale et de l'arrivée de la grande distribution, le groupement garantit à ses adhérents des farines de blé de qualité premium, des recettes de panification brevetées et de nouvelles gammes de pains spéciaux (Banette 1900, Banette Viking...) mises au point dans un centre de recherche dédié, dans le Loiret. Les boulangeries affiliées bénéficient aussi de solutions commerciales (aménagement des magasins, merchandising) et techniques (visites de conseillers qualité, laboratoire d'analyses, stages de perfectionnement). Enfin, pour pallier le manque de main-d'œuvre, Banette dispose de sa propre école de formation, reconnue par l'Etat, qui délivre en six mois un brevet professionnel aux apprentis boulangers ; depuis 1993, quelque 800 boulangeries Banette ont été ouvertes par des élèves à l'issue de leur formation.

LOUISE
En plein essor (déjà 43 points de vente), cette enseigne de glaces artisanales, filiale de la Compagnie des desserts, a développé un format de kiosques mobiles qui lui permet d'être au plus près des flux de touristes et de badauds, comme cet été à Paris, au Jardin des Plantes ou boulevard Haussmann, près des grands magasins.

▶ PRODUITS SURGELÉS

1.	Picard	7,58
2.	Thiriet	7,57

▶ SUPÉRETTES

1.	Votre Marché	7,19
2.	Carrefour Montagne	6,54
3.	U Express	6,44

▶ SUPERMARCHÉS

1.	Super U	7,03
2.	Supermarchés Match	6,94
3.	Intermarché Super	6,76

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.10,12

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

AISNE

LA FONTAINE DES SENS
27, rue Carnot,
02400 Château-Thierry
Tél. : 03 23 69 82 40
lafontainedessens@hotmail.fr
www.la-fontaine-des-sens.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Rhône. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (100).

DÉPÔT LA CAVE À VINS
12 bis, rue du Bon-Puits,
02000 Chivy-lès-Étouvelles
Tél. : 03 23 20 23 25
pascalvincelet@orange.fr
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

CAVE SAINT-HIPPOLYTE
64, avenue du Général-de-Gaulle,
02400 Essômes-sur-Marne
Tél. : 03 23 84 23 67
sainthippolyte.02400@free.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200) dont whiskyes (140).

LA CAVE
133, rue Charles-de-Gaulle,
02500 Hirson. Tél. : 03 23 58 45 98
lacavehirson@gmail.com
● **150 réf.** dont Saint-Émilion, Lalande-de-Pomerol, Pomerol, Beaujolais. Champagne. Spiritueux (150) dont whiskies (15). Prêt de tonneaux et carafes.

G2A
35, rue du Point-du-Jour, 02000 Laon
Tél. : 03 23 23 16 76
www.g2a-caviste-laon.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Rhône. Spiritueux. Bières.

XAVIER HUCLIN
19, rue Fontaine-de-Longanne,
02140 Plomion. Tél. : 03 23 98 82 56
huclin.micheline@orange.fr
www.huclin.terascia.com
● **100 réf.** Languedoc, Roussillon, Loire, Bordeaux. Spiritueux (10).

CHAI N°5
5 bis, boulevard Richelieu,
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03 23 62 21 15
contact@chai-5.com
www.chai-5.com ou chai5.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (500). Épicerie fine.

ÉPICERIE BENJAMIN
10, rue de Labbey-de-Pompières,
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03 23 61 09 85
benjamin@benja-vins.com
www.epicerie-benjamin.com
● **300 réf.** Languedoc, Bourgogne. Italie et Afrique du Sud. Spiritueux (100).

LE TONNEAU
8, avenue de l'Aisne, 02200 Soissons
Tél. : 03 23 53 73 11
letonneau@aliceadsl.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
6, rue des Minimes, 02200 Soissons
Tél. : 03 23 53 08 02
vinsnicolas@aol.com
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

BACCHUS MON CAVISTE
ZAC Les Terrages,
02300 Viry-Noureuil
Tél. : 03 23 57 42 17
cavebacchus02@wanadoo.fr
www.cave-bacchus02.fr
● **1 100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.15-19

ALLIER / ALPES-MARITIMES

ALPES-MARITIMES

AMOUR-VINUM

10, boulevard du Président-Wilson, 06600 Antibes. Tél. : 09 86 17 28 30
amourvinumantibes@hotmail.com
www.amourvinum.com
● **700 réf.** dont Bourgogne, Champagne, Provence, Rhône, Grands crus classés de Bordeaux. Spiritueux (300). Dégustation avec le vigneron.

JEANNE

10, rue Sade, 06600 Antibes
Tél. : 04 93 34 55 74
contact@jeanne-antibes.com
www.jeanne-antibes.com
● **400 réf.** Toutes régions et Italie, Australie, Espagne, Slovénie, Grèce. 15 spiritueux.

LE CELLIER D'ANTIPOLIS

99, avenue de Nice, 06600 Antibes
Tél. : 04 93 33 62 93
antipoliscellier@aol.com
● **300 réf.** Vins de toutes les régions de France. Spiritueux (100). Bières (20).

MILLE ET UNE QUILLES

17, boulevard Albert-Ier, 06600 Antibes
Tél. : 04 93 34 77 70
● **400 réf.** Champagne, Provence, Languedoc, Roussillon, Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Loire, Savoie, Alsace, Jura, Beaujolais, Sud-Ouest, Espagne. Spiritueux (100). Porto. Vins biodynamiques.

LA CAVE

118, boulevard Raymond-Poincaré, 06160 Antibes-Juan-les-Pins
Tél. : 04 93 67 55 30/06 17 99 22 16
contact@cave-vins.com
www.cave-vins.com
● **370 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Loire, Côte du Rhone et Languedoc. Spiritueux (150).

NICOLAS

10, rue de la République, 06600 Antibes-Juan-les-Pins
Tél. : 04 93 34 74 23
nicolas.antibes@hotmail.com
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Champagne. Vins du monde. Spiritueux (100). Bières (30).

FAUCHON ÉQUATEUR

5, avenue du Maréchal Foch, 06310 Beaulieu-sur-Mer
Tél. : 04 93 01 25 11
equateur.ld@wanadoo.fr
● **120 réf.** Toutes régions. Whiskies (30).

LA CAVE DE BEAULIEU

46, Boulevard du Maréchal Leclerc, 06310 Beaulieu-sur-Mer
Tél. : 04 93 01 26 02
lacavedebeaulieu@live.fr
www.caviste-beaulieu.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Champagne. Spiritueux (50).

CAVE DE L'ARCOISE

14, allée des Platanes, 06800 Cagnes-sur-Mer
Tél. : 04 93 20 89 87
olivierbermond@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

CHÉ JOSEPH

72, avenue de la Gare, 06800 Cagnes-sur-Mer
Tél. : 04 92 08 15 55
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (40). Spiritueux (40). Bar à tapas.

LA MAISON DES VIGNERONS

88, avenue de Grasse, 06800 Cagnes-sur-Mer
Tél. : 04 93 73 21 30
lagrandereserve@orange.fr
www.vignerons-de-provence.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60). Whiskies japonais. Dégustation sur réservation.

LE GOÛT DU VIN

17, avenue du Maréchal Juin, 06800 Cagnes-sur-Mer
Tél. : 04 92 08 06 14
cagnes@legoutduvin06.com
www.legoutduvin06.com
● **500 réf.** dont Provence, Rhône, Languedoc, Bourgogne, Bordeaux. Spiritueux (100).

MON COPAIN CAVISTE

46, avenue de la Colle, Le Clos de la vigne, 06800 Cagnes-sur-Mer
Tél. : 04 22 13 26 40
contact@moncopaincaviste.com
www.moncopaincaviste.com
● **1465 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Caviste en ligne uniquement.

AU POT DE VIN

20, rue du Commandant-Vidal, 06400 Cannes. Tél. : 04 93 68 66 18
contact@aupotdevin.com

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

www.aupotdevin.com
● **950 réf.** Toutes régions dont principalement la Bourgogne. Spiritueux (100).

AUX COTEAUX DE FRANCE
29, rue Hoche, 06400 Cannes
Tél. : 04 93 38 43 30
● **50 réf.** Toutes régions dont vins de Provence, Bourgogne, Bordeaux, vins étrangers. Spiritueux (10).

CAVE CROISETTE
151, rue d'Antibes, 06400 Cannes
Tél. : 04 92 59 14 22
cave.croisette@orange.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Loire, Provence, Rhône. Grands vins et vins nature. Spiritueux (150).

LA CAVE DU MARCHÉ
5, place du marché Forville, 06400 Cannes
Tél. : 04 93 99 60 98
caveforville@gmail.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne, Bordeaux. Spiritueux (50). Également bar à vins, huîtres, fromages et charcuteries.

LA CAVE GENCEL
13, rue de la Miséricorde, 06400 Cannes
Tél. : 04 93 39 08 98
cave.gencel@orange.fr
● **600 réf.** Côtes-de-Provence.

LA VINOTHÈQUE
14, rue Marceau, 06400 Cannes
Tél. : 04 93 99 94 02
lavinothequecannes@orange.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Respect du terroir et de l'environnement. Spiritueux (300).

NICOLAS
21, rue d'Antibes, 06400 Cannes
Tél. : 04 93 39 90 30
nicolas.cannes06@gmail.com
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (150). Livraison à domicile. Large gamme régionale.

NICOLAS
40, rue Meynadier, 06400 Cannes
Tél. : 04 93 39 15 10
nicolascanneswines@gmail.com
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Provence, Champagne. Spiritueux (500). Large gamme régionale. Livraison à domicile.

VIN ET VINENCE
32, avenue du Maréchal-Juin, 06400 Cannes
Tél. : 04 89 68 50 63
www.evinence.com
● **320 réf.** Toutes régions dont Provence, Bourgogne, Rhône, Champagne, Bordeaux, etc. Spiritueux (30).

LA VINOTHÈQUE
6, avenue Michel-Jourdan, 06150 Cannes-la-Bocca
Tél. : 04 93 47 89 95
lavinothequecannes@orange.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Respect du terroir et de l'environnement. Spiritueux (300).

LA TONNELLE
78, route de Grenoble, 06670 Colomars
Tél. : 04 93 29 08 12
symarant@aol.com
● **150 réf.** dont Coteaux du Tricastin, Bordeaux, Provence. Whiskies (30).

LA CAVE À VIN
4, avenue de Verdun, 06220 Golfe-Juan
Tél. : 04 93 63 73 23
● **150 réf.** Toutes régions.

AZURVIO
118, route de Cannes, 06130 Grasse
Tél. : 09 80 91 67 33
contact@azurvio.com
www.azurvio.com
● **300 réf.** dont Provence, Rhône, Loire. Vins bio, biodynamiques et nature exclusivement. Spiritueux (40). Bières artisanales bio (50).

ESPACE VINS DU SPAR
160, avenue Pierre-Sémard, 06130 Grasse
Tél. : 04 93 40 40 04
le160@free.fr
● **300 réf.** dont Rhône, Loire, Champagne, Beaujolais. Vins nature.

NICOLAS
CC Saint-Jacques, 132, avenue de la Libération, 06130 Grasse
Tél. : 04 93 42 50 95
cave.nicolas.grasse@gmail.com
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions. Spiritueux (170).

LA CAVE
118, boulevard Raymond-Poincaré, 06160 Juan-les-Pins
Tél. : 06 17 99 22 16
contact@cave-vins.com
www.cave-vins.com
● **370 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

DOMAINE D'OLIVIER
2, route de Saint-Paul, 06480 La Colle-sur-Loup
Tél. : 04 93 32 10 83
contact@le-domaine-dolivier.fr
● **280 réf.** Toutes régions dont Provence. Whiskies (20) dont du japonais, rhums, calvados.

VINEA TERRA
17, avenue des Oliviers, 06800 Le Cros-de-Cagnes-sur-Mer
Tél. : 04 92 04 50 74
● **600 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux, whiskies, armagnacs, cognacs, etc.

BACUS
884, avenue de Fréjus, 06210 Mandelieu
Tél. : 04 93 49 24 22
leroyaumeduvin@orange.fr
● **380 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

CAVE SAINT-PIERRE
12, rue des Partouneaux, 06500 Menton
Tél. : 04 93 35 68 93
la-cave-st-pierre@wanadoo.fr
● **200 réf.** dont Rhône, Bordeaux, Bourgogne et Provence. Spiritueux (120) dont whiskies. Épicerie fine.

NICOLAS
23, place Saint-Roch, 06500 Menton
Tél. : 04 93 41 32 08
www.nicolas.com
● **650 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Rhône, Champagne et Bourgogne. Spiritueux (200).

DIONYSOS WINES
4, rue Princesse-Caroline, 98000 Monaco
Tél. : 00 77 933 088 88
www.dionysos-wines.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **1800 réf.** Toutes régions. Grands formats, vins rares, etc. Spiritueux.

LA CAVE DE MOUGINS
50, avenue Jean-Charles Mallet, 06250 Mougins. Tél. : 04 92 28 06 11
lacavedemougins@orange.fr
www.cavedemougins.fr
● **360 réf.** dont Loire, Provence et Bourgogne. Spiritueux (40).

LA FLEUR DE VIGNE RVF
Tour Center, 799, avenue Tournamy, 06250 Mougins. Tél. : 04 92 92 23 72
la-fleur-de-vigne@orange.fr
● **1300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (100) dont whiskies single malt. Eaux-de-vie.

LE PETIT FOUET RVF
12, place du Commandant-Lamy, 06250 Mougins. Tél. : 04 92 92 11 70
www.lepetitfouet.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40). Bar à vins.

AMOUR-VINUM RVF
1, avenue Malausséna, 06000 Nice
Tél. : 04 93 88 78 33
contact@amourvinum.com
www.amourvinum.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Épicerie fine.

AMOUR-VINUM RVF
24, rue Alphonse-Karr, 06000 Nice
Tél. : 04 92 10 20 20
contact@amourvinum.com
www.amourvinum.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Épicerie fine.

AMOUR-VINUM RVF
45, rue de l'Hôtel-des-Postes, 06000 Nice. Tél. : 04 93 80 20 20
contact@amourvinum.com
www.amourvinum.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Épicerie fine.

APERITIV
4, rue Cassini, 06300 Nice
Tél. : 04 83 55 37 09
contact@aperitiv.fr
www.aperitiv.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400). Cave, fromagerie, charcuterie et épicerie.

APERITIV
11, avenue Malausséna, 06000 Nice
Tél. : 04 89 92 06 37
contact@aperitiv.fr
www.aperitiv.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400). Cave, fromagerie, charcuterie et épicerie.

BIBOVINO
17, rue Lascaris, 06300 Nice
Tél. : 04 93 07 13 30
nice@bibovino.fr
www.bibovino.fr
● **40 réf.** Toutes régions dont du Pays d'Oc. Vins bio et biodynamiques.

CAVAVIN
4 bis, rue Meyerbeer, 06000 Nice
Tél. : 04 93 82 05 20
bernard.visac@wanadoo.fr
www.cavavin.fr
● **500 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Provence. Grands crus, vieux millésimes, vins rares. Spiritueux (120), vieux armagnacs.

CAVE DE LA TOUR
3, rue de la Tour, 06300 Nice
Tél. : 04 93 80 03 31
cavedelatour@free.fr
www.cavedelatour.com
● **200 réf.** Toutes régions dont vins locaux. Spiritueux (50) dont armagnacs millésimés. Casse-croûte et repas le midi.

CAVE PIERRE BIANCHI & CIE
7, rue Raoul-Bosio, 06300 Nice
Tél. : 04 93 85 65 79
cavebianchi@orange.fr
www.cave-bianchi.fr
● **500 réf.** dont Provence, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Loire, etc. Spiritueux (250). Dégustation en anglais possible.

CAVE REMBRANDT
54, boulevard Delfino, 06300 Nice
Tél. : 04 93 55 03 04
cave-rembrandt@orange.fr
● **400 réf.** Loire, Bordeaux, Provence, Languedoc. Vins en biodynamie et nature. Spiritueux (80). Également bar à vins.

CÔTE VIN RVF
14, rue Saint-François-de-Paule, 06000 Nice. Tél. : 04 93 84 63 60
lavigneraie3@wanadoo.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (180) et champagnes.

IVINIO
69, boulevard de Cessole, 06100 Nice
Tél : 04 22 16 71 13
contact@ivinio.com
www.ivinio.com
● **550 réf.** Toutes régions. Vins d'Italie. Spiritueux (75).

LA BELLE CAVE
8, rue Bavastro, 06300 Nice
Tél. : 04 93 89 73 07
gilles.marchitto@wanadoo.fr
www.caviste-nice.fr
● **3000 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Languedoc, Bourgogne et Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (300).

LA CAVE CHAMPENOISE
6, place de la Gare-du-Sud, 06000 Nice. Tél. : 04 92 09 00 98
maurice.miccu@sfr.fr
● **250 réf.** dont Provence, Rhône, Bourgogne, Champagne. Bibs. Spiritueux (40).

LA CAVE DE STÉPHANE
8, rue du Collet, 06300 Nice
Tél. : 09 81 03 09 05
lacavedestephane@gmail.com
● **350 réf.** dont Provence, Bourgogne, Bordeaux et Rhône. Vins de petites propriétés familiales avec une démarche écologique. Spiritueux français (60) dont gin, whisky, vodka.

LA PART DES ANGES RVF
17, rue Gubernatis, 06000 Nice
Tél. : 04 93 62 69 80
part.des.anges@wanadoo.fr
www.la-part-des-anges-nice.fr
● **300 réf.** Toutes régions, vins italiens. Vins naturels. Spiritueux (50). Cave à manger, vin sur table, charcuterie-fromages.

LA PETITE LOGE RVF
10, rue de la Loge, 06000 Nice
Tél. : 04 93 01 63 28
contact@lapetiteloge.com
www.lapetiteloge.com
● **500 réf.** Bourgogne, Loire, Champagne (pas de grandes marques), Rhône, Jura. Spiritueux (30) dont chartreuse, whiskies, rhums. Bar à vins.

LA VINOTHÈQUE
21, rue Lépante, 06000 Nice
Tél. : 04 93 62 42 14

Tous droits réservés à l'éditeur

maps06@orange.fr
● **900 ref.** Vins de la Maison Joseph-Drouhin.

LE TEMPS D'UN VIN
33, boulevard Gorbella, 06100 Nice
Tél. : 04 97 09 07 62
letempsdunvin@yahoo.com
● **300 réf.** Rhône, Provence, Bourgogne, Bordeaux, Loire, Languedoc, Sud-Ouest. Spiritueux (25). Nouvelles références chaque mois.

LES COMPAGNONS DE LA GRAPPE RVF
2, rue Catherine-Segurane, 06300 Nice
Tél. : 06 42 36 15 07/04 93 55 69 24
info@lescompagnonsdelagrappe.com
● **1 500 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Provence et vins du monde. Spiritueux (250). Expert en vins rares et vieux millésimes. Cours de dégustation sur demande.

MAISON ROBERT BESSI RVF
3, avenue Henri-Barbusse, 06000 Nice
Tél. : 04 93 84 76 00
philippe.bessi@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions, crus classés, premiers crus, grands domaines. Spiritueux (50). Agent exclusif du Domaine Romanée Conti.

NICOLAS
14, boulevard de Cessole, 06000 Nice
Tél. : 04 93 86 10 42
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (100).

NICOLAS
15, place Saint-François, 06300 Nice
Tél. : 04 93 76 12 01
j.bourgneuf@yahoo.fr
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (140).

NICOLAS
18, avenue Malausséna, 06000 Nice
Tél. : 04 93 92 66 81
deloffe.cedric@neuf.fr
www.nicolas.com
● **400 réf.** Provence, Bordeaux, Bourgogne, Rhône, etc. Vins étrangers. Spiritueux (150). Dégustations animées par les vignerons et le caviste-œnologue.

NICOLAS
23, avenue Jean-Médecin, 06000 Nice
Tél. : 04 93 88 53 71
sophnic@wanadoo.fr
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

NICOLAS
40, boulevard Borriglione, 06100 Nice
Tél. : 04 93 51 34 29
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200). Champagnes (75). Bières (15). Livraison.

NICOLAS
7, rue Maccarani, 06000 Nice
Tél. : 04 93 88 97 24
cavenicolas.nice06@gmail.com
www.nicolas.com
● **500 réf.** dont Provence, Bordeaux, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (100).

VINIVORE RVF
10, rue Lascaris, 06300 Nice
Tél. : 04 93 14 68 09
● **250 réf.** dont Beaujolais, Rhône, Loire, etc. Esprit bio, vins nature. Spiritueux (10). Également bar à vins.

CAVES MICHEL ANGE
16, place Jean-Médecin, 06700 Saint-Laurent-du-Var
Tél. : 04 93 07 68 96
cavesmichelange@yahoo.fr
● **150 réf.** Toutes régions, Provence en majorité. Spiritueux (400).

NICOLAS
Avenue E. Donadei Cap 3000, 06700 Saint-Laurent-du-Var
Tél. : 04 93 14 18 86
nicolascap3000@gmail.com
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (30). Spiritueux (200). Coffrets-cadeaux et livraisons.

LA PETITE CAVE DE SAINT-PAUL
7, rue de l'Étoile, 06570 Saint-Paul-de-Vence. Tél. : 04 93 32 59 54
contact@cavesaintpaul.com
www.cavesaintpaul.fr
● **750 réf.** Toutes régions dont Rhône, Provence, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (200). Cave du XIVe s.

CAVE DE TOURRETTES
8, rue de la Bourgade, 06140 Tourrettes-sur-Loup
Tél. : 04 93 24 10 12
lacavedetourrettes@free.fr
www.lacavedetourrettes.com
● **250 réf.** Provence, Languedoc, Rhône, etc. Vins bio. Spiritueux (50). Également bar à vins et restaurant.

CAVE LES VENDANGES
Espace Massier, Avenue Pablo-Picasso, 06220 Vallauris
Tél. : 07 86 83 29 55
cavelesvendanges@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Provence, Rhône, Languedoc, Loire, Champagne. Spiritueux (80). Bar à vins.

LE PARADIS DU VIN
2720, route de Saint-Bernard, 06220 Vallauris
Tél. : 04 92 38 93 60
leparadisduvin@hotmail.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Provence, Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (100). Belle gamme de Bordeaux en magnum.

SOVICOVAL RVF
1955, chemin Saint-Bernard - Porte 11, 06220 Vallauris
Tél. : 04 93 64 20 09
info@sovicoval.com
www.sovicoval.com
● **3500 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Champagne, Rhône, Bourgogne. Spiritueux (200).

AZUR CAVE
39, avenue Henri-Isnar, 06140 Vence
Tél. : 04 93 58 51 20
● **400 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Rhône, Loire. Spiritueux (200) dont whiskies (80).

DISTRIVINS
87, avenue Rhin-et-Danube, 06140 Vence
Tél. : 04 93 24 27 29
● **400 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Rhône. Spiritueux (200) dont whiskies, rhums, gins.

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVE DU LOUP
I, avenue de la Mer,
06270 Villeneuve-Loubet
Tél. : 04 93 20 68 18
philippe.populin@gmail.com
www.cave-du-loup.fr
● **400 réf.** dont Provence, Bourgogne, Languedoc, Bordeaux. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.20

ARDENNES

LA CAVE DE NEVERS
24, rue Baron-Quinart,
08000 Charleville-Mézières
Tél. : 03 24 32 28 46
adelaidealexandre08@gmail.com
● **150 réf.** Alsace, Loire, Rhône, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest, Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Provence, Jura. Vins étrangers. Vieux millésimes. Spiritueux (70). Bières (22).

LES ILLUMINATIONS VIN SUR VIN, LA CAVE À MILLÉSIMES
9 et 11, rue Mantoue,
08000 Charleville-Mézières
Tél. : 03 24 55 48 98
vinsurvin08@orange.fr
www.vintage08.fr et www.cafes-os.fr
● **3500 réf.** Toutes régions. Grands crus de Bordeaux et Bourgogne. Millésimes rares et anciens. Vins bio. Spiritueux (250). Vente en gros, demi-gros et détail.

NICOLAS
50, rue de la République,
08000 Charleville-Mézières
Tél. : 03 24 33 15 94
nicolas.charleville.mezieres@gmail.com
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions. De nombreux vins rares et vieux millésimes. Spiritueux (150) dont whiskies (100). Livraison et coffrets-cadeaux.

LE CHAI DE GIVET
5 ZAC, route de Beauraing ,
08600 Givet
Tél. : 03 24 59 00 53
lechaidegivet@wanadoo.fr
www.lechaidegivet.fr
● **850 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Fromages.

LA CAVE
10, place Noiret-Chaigneau,
08300 Rethel
Tél. : 03 24 72 15 94
lacave.rethel@wanadoo.fr
● **750 réf.** Champagne, Vallée du Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest, Alsace. Spiritueux (350) avec une large gamme de rhums et whiskies. 70 champagnes.

COMPTOIR DES VIGNES
41, avenue Pasteur,
08200 Sedan
Tél. : 03 24 40 31 31
comptoirdesvignes.sedan@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200). Bières. Épicerie fine.

AU FIN DÉGUSTATEUR
29, rue de Belleville, 08400 Toges
Tél. : 03 24 71 89 51
aufindegustateur@wanadoo.fr
www.aufindegustateur.com
● **500 réf.** dont Côtes du Rhône, Bourgogne, Alsace, Beaujolais, Languedoc, Loire, Sud-Est et Sud-Ouest. Spiritueux (150).

DRINK'S L'ABREUVOIR AUX LOUPS
ZIAC du Blanc-Mont -
8, rue des Artisans, 08400 Vouziers
Tél. : 03 24 30 75 35
drinkslabreuvoirloups@orange.fr
www.abreuvoir-aux-loups.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (80). Bières.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.21

AUBE

CAVE GUÉRIN ET FILS

25, avenue Grassin, 10700 Arcis-sur-Aube. Tél.: 03 25 37 84 64
guerin.arcis@wanadoo.fr
www.caves-guerin.fr
● **150 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne et Rhône. Cave à whiskies (200). Cave à bières.

L'INSTANT GOURMET

104, Grande Rue-de-la-Résistance, 10110 Bar-sur-Seine
Tél.: 03 25 29 84 55
cavelinstant-gourmet@orange.fr
www.linstantgourmet.com
● **200 réf.** Toutes régions. Quelques vins bio et biodynamiques.

L'AUBE DES VINS

Parc de l'Aérodrome, 10600 Maizières-la-Grande-Paroisse
Tél.: 03 25 24 75 93
bricefricheteau@orange.fr
● **200 réf.** dont Bordeaux, Beaujolais et Bourgogne. Spiritueux (120) dont whikies, rhums, armagnacs, etc.

CAVE GUÉRIN ET FILS

6, Avenue des Tirverts, 10150 Pont-Sainte-Marie
Tél.: 03 25 40 56 98
guerin.arcis@wanadoo.fr
www.caves-guerin.fr
● **150 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne et Rhône. Cave à whiskies (200). Cave à bières.

CAVE DU VAL D'OR

19, route d'Auxerre, 10120 Saint-André-les-Vergers
Tél.: 03 25 49 03 23
cvo-standre@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

L'ESPACE DU VIN

44, avenue du Général-de-Gaulle, 10410 Saint-Parres-aux-Tertres
Tél.: 03 25 46 08 26
thilmany.olivier@orange.fr
www.lespaceduvin.com
● **350 réf.** Toutes régions. Whiskies (100), rhums (100).

COMPTOIR DES VIGNES

40, avenue Gallieni, 10300 Sainte-Savine. Tél.: 03 25 45 60 19
comptoirdesvignessaintesavine@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150). Bières. Produits du terroir.

LA CAVE DES VINS D'ALAIN BOLLE

16, rue du Casino, 10440 Torvilliers
Tél.: 03 25 79 51 80
● **400 réf.** Toutes régions.

AU BEC FIN

13, rue du Général-de-Gaulle, 10000 Troyes
Tél.: 03 25 73 16 53
sarl.au-bec-fin@akeonet.com
www.aubecfin.fr
● **1300 réf.** dont du bas-armagnac de 1900 à 1995, Haut-Médoc, Pauillac et Champagne. Crus classés. Vieux millésimes. Whiskies. Eaux-de-vie. Portos. Cognacs.

AUX CRIEURS DE VINS

RVF

4-6, place Jean-Jaurès, 10000 Troyes
Tél.: 03 25 40 01 01
aux.crieurs.de.vin@wanadoo.fr
www.auxcrieursdevin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins nature. Spiritueux (70).

LA VINOTHÈQUE DE TROYES

42, avenue Anatole-France, 10000 Troyes
Tél.: 03 25 45 84 95
contact@vinotheque-troyes.com
www.vinotheque-troyes.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (800). Nombreux accessoires (coravin, vacuvin, etc.).

LE CELLIER SAINT-PIERRE

1, place Saint-Pierre, 10000 Troyes
Tél.: 03 25 80 59 25
info@celliersaintpierre.fr
www.celliersaintpierre.fr
● **900 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (150). Distillateur de la prunelle de Troyes depuis 1840.

NICOLAS

54, rue Georges-Clemenceau, 10000 Troyes. Tél.: 03 25 73 40 97
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Rhums, whiskies. E-reservation, cartes-cadeaux. Produits locaux.

LE MOULIN DE LA BARBUISE

7, rue des Fleurs, 10150 Voué
Tél.: 03 25 47 33 50
contact@lemoulindelabarbuise.com
www.lemoulindelabarbuise.com
● **300 réf.** dont Bourgogne, Champagne, Bordeaux. Spiritueux (15).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.24-29

BOUCHES-DU-RHÔNE

CAVE D'AIX
3, rue de la Molle,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 96 05 57
cave-aix@wanadoo.fr
www.cave-conseil.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône, Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Champagne. Spiritueux (260).

CAVE DU FELIBRIGE RVF
8, rue des Cordeliers,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 96 90 62
cavedufelibrige@orange.fr
● **2000 réf.** Toutes régions, Provence, Bourgogne, Rhône, Champagne, Loire. Spiritueux (200). Vins étrangers.

CHAPITRE VIN
CC L'Ensoleillée - 724, avenue du Club hippique, 13090 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 52 24 59/07 62 63 73 57
christian.arrignon@chapitre-vin.com
www.chapitre-vin.com
● **550 réf.** Provence, Corse, Languedoc, Roussillon, Vallée du Rhône, Loire, Champagne, Alsace, Jura, Bordeaux, etc. Spiritueux (60). Bistro gourmand. 24 vins au verre.

JACQUEMES
9, rue Méjanes/4, rue de la glacière,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 23 48 64
contact@jacquemes.fr
jacquemes.fr
● **3000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (2000).

LA CAVE D'YVES RVF
10, rue Portalis,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 93 75 80
yves@lacavedyves.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux. Également bar à vins et école de dégustation.

LA CAVE MAZARIN RVF
18, rue d'Italie,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 61 52 58/06 80 37 25 36
elmat@orange.fr
● **1000 réf.** dont Provence, Rhône, Languedoc, Bourgogne. Vins bio, biodynamiques et naturels. Crus rares. Spiritueux (480).

LA ROUTE DES VINS LA PIOLINE
540, rue Guillaume du Vair,
13290 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 20 46 44
lapioline@laroutedesvins.com
laroutedesvins.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (600). 2 dégustations avec un vigneron par mois.

MADEMOISELLE WINE RVF
10, rue des Marseillais,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 09 51 25 17 20
contact@mademoiselle-wine.com
www.mademoiselle-wine.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Champagne (810), Nouveau Monde. Spiritueux (100) dont portos, madères.

NICOLAS
41bis, rue d'Italie,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 58 96 15
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120).

NICOLAS
5, rue du Maréchal Foch,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 96 22 82
nicolas.aixmairie7@orange.fr
www.nicolas.com
● **750 réf.** dont Rhône, Bourgogne, Languedoc, Provence. Spiritueux (180) dont whiskies écossais et japonais.

NICOLAS
Les Allées Provençales,
105, avenue Guiseppe-Verdi,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 91 41 05
cave.nicolas.sextius@gmail.com
www.nicolas.com
● **650 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (60). Spiritueux (110) dont rhums (40).

SIMPLEMENT VIN
31, avenue Robert-Schuman,
13090 Aix-en-Provence
Tél. : 09 82 35 59 50
contact@simplementvin.com
www.simplementvin.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Provence. Vins étrangers. Spiritueux (70). Bières (80). Produits du terroir. Soirées bar à vins.

LE MOULIN À VINS
CC espace Melleville, avenue du Canton-Vert, 13190 Allauch
Tél. : 04 91 05 74 68
pate.jean-luc@orange.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) dont whiskies et rhums. Bières et jus de fruit.

CAVE DE TRINQUETAILLE RVF
8, avenue de la Gare maritime,
13200 Arles. Tél. : 04 90 96 64 34
contact@cavedetrinquetaille.com
www.cavedetrinquetaille.com
● **1100 réf.** dont Sud, Rhône, Languedoc, Provence. Spiritueux (200). Spécialisé en vins AB et nature.

CAVE DES SAVEURS
25, rue des Suisses, 13200 Arles
Tél. : 04 90 47 11 81
contact@cave-des-saveurs.com
www.cave-des-saveurs.com
● **600 réf.** Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon, Provence, Champagne. Spiritueux (200). 90 % des réf. sont bio ou nature.

LA CAVE DU GRAND SUD RVF
3, rue de la République, 13200 Arles
Tél. : 04 90 93 41 20
lacavedugrandsud@orange.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Rhône, Languedoc, Provence, Loire, Beaujolais, etc. Whiskies et rhums (40). Références en bio, biodynamie et vins nature. Bar à vins La Table du Caviste.

LA PART DES ANGES RVF
551, avenue du Douard -
ZI Les Paluds, 13400 Aubagne
Tél. : 04 42 70 44 27
lapartdesanges13400@gmail.com
www.lapartdesanges-aubagne.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LE ROYAUME DU VIN
14, avenue de Verdun, 13400 Aubagne
Tél. : 04 42 70 08 99
leroyaumeduvin@orange.fr
www.leroyaumeduvin.fr
● **380 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (60).

TREIZE 600 VINS
14, boulevard jean-Valensi,
13620 Carry-le-Rouet
Tél. : 04 86 64 79 62/06 07 03 24 05
treize600vins@gmail.com
● **350 réf.** Provence.
40 spiritueux.

LA MAISON DES VINS
Route de Marseille - D559,
13260 Cassis. Tél. : 04 42 01 15 61
azurmidivins@wanadoo.fr
www.maisondesvinscassis.com
● **600 réf.** Toutes régions dont vins de Cassis. Spiritueux (60).

LE CHAI CASSIDAIN
6, rue Séverin-Icard, 13260 Cassis
Tél. : 04 42 01 99 80
www.le-chai-cassidain.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

CELLIER DU CASTEL
39, boulevard Léon-Gambetta,
13160 Châteaurenard
Tél. : 04 90 94 71 09
cellierducastel@gmail.com
● **100 réf.** Vallée du Rhône. Spiritueux (10). Une dégustation par mois.

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

SIMPLEMENT VIN

CC Le lagon, 7, rue Agathe,
13510 Éguilles
Tél. : 09 83 70 37 72
contact@simplementvin.com
www.simplementvin.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Provence. Vins étrangers. Spiritueux (70). Produits du terroir. Soirées bar à vins. Bières (80).

CAVE ALPILLES

65, cours Hyacinthe-Bellon,
13990 Fontvieille
Tél. : 04 90 54 76 81
cavelesalpilles@hotmail.com
www.cavelesalpilles.com
● **950 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA VIGNE ET L'OLIVIER

8, impasse Alphonse-Daudet,
13990 Fontvieille
Tél. : 04 90 54 68 67
patrice.vila@bbox.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Paca. Spiritueux (180).

VOTRE CAVE

119, Lieu-dit Biver-Cauvet,
13120 Gardanne
Tél. : 04 42 65 96 85
● **500 réf.** dont Provence. Bouteilles et vrac. Spiritueux (150).

CAVES DES BAUMES

15 bis, rue de la Pierre-du-Pébro,
13800 Istres
Tél. : 04 42 55 00 77
cavedesbaumes@sfr.fr
www.cavesdesbaumes.fr
● **500 réf.** dont Provence, Côtes du Rhône, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (120).

DE LA VIGNE À L'OLIVIER

9 bis, rue Grande, 13410 Lambesc
Tél. : 04 86 31 75 44
lambesc@delavignealolivier.com
www.delavignealolivier.com
● **900 réf.** dont Provence, Languedoc, Rhône, Bourgogne, Loire, Bordeaux et Champagne. Spiritueux (100). 2/3 des références en bio et biodynamie.

L'AUTRE CAVE - DOMAINE DE L'ESCAPADE

Avenue Paul-Julien,
13100 Le Tholonet
Tél. : 04 42 24 99 09
lautrecave@orange.fr
www.lautrecave.fr
● **1800 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne, Rhône, Bourgogne. Spiritueux (300) dont whiskies (100).

LA CAVE DU VIGNERON

855, chemin Albert-Guigou,
13290 Les Milles
Tél. : 04 42 39 98 18
info@cave-vigneron.fr
www.cave-vigneron.fr
● **1800 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne, Rhône, Bourgogne. Spiritueux (300) dont whiskies (100).

LE SECRET DES CÉPAGES

4, chemin de la Pourranque - RN 113,
13170 Les-Pennes-Mirabeau
Tél. : 04 42 77 18 45
lesecretdescepages@gmail.com
www.cave-vin-13.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Vins du Monde. Spiritueux (170).

LA CAVE À FRANÇOIS

Quartier Douneau, Chemin de Salon,
13370 Mallemort
Tél. : 04 90 59 40 07
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120). Épicerie fine.

CAVE BRIFFAUT

1, rue Briffaut, 13005 Marseille
Tél. : 04 91 47 30 83
cavebriffaut@gmail.com
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

CAVE CÉPAGES DÉPÔT

6, rue de Provence,
13004 Marseille
Tél. : 04 91 49 61 18
cepages.marseille@orange.fr
● **800 réf.** Provence, Rhône, Loire, Bourgogne, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, vins du monde. Spiritueux (300). Bières artisanales (60).

CAVE DE L'ESPLANADE

115, chemin de Montolivet,
13004 Marseille
Tél. : 04 91 85 54 00
● **250 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Provence, Bordeaux.

CAVE DE LA POINTE ROUGE

83, avenue de la Pointe Rouge,
13008 Marseille
Tél. : 04 91 72 30 53
contact@cavedelapointerouge.fr
www.cavedelapointerouge.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE DU REDON

11, boulevard du Redon,
13009 Marseille
Tél. : 04 91 82 08 20
lacaveduredon@wanadoo.fr
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50) dont whiskies, armagnacs, cognacs.

CAVE LA JOLIETTE

Les docks village - 10, place de la Joliette, 13002 Marseille
Tél. : 04 91 45 26 44
info@cavelajoliette.fr
www.cavelajoliette.fr
● **800 réf.** Provence, Bourgogne, Champagne. Vins du monde dont Mexique. Spiritueux (250). Initiation.

CAVE MERENTIE

54, boulevard Eugène-Pierre,
13005 Marseille
Tél. : 04 91 47 03 23
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CAVES DAMIANI

86, boulevard Mireille-Lauze,
13010 Marseille
Tél. : 04 91 79 61 68
contact@caves-damiani.com
www.caves-damiani.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700) dont whiskies, rhums, armagnacs. Club de dégustation de whiskies.

CENTRALE DES VINS, VINS ET PLAISIR

88, rue d'Italie, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 47 38 20
contact@centraledesvins.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

EPICURE

79, rue Montaigne, 13012 Marseille
Tél. : 04 91 85 22 64
epicuremontaigne@hotmail.fr
● **100 réf.** Toutes régions sauf Alsace. Spiritueux (80).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CAVE À GUSTAVE RVF

30, rue Saint-Michel, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 47 42 26
lacaveagustave@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA CAVE DE BAILLE RVF

133, Boulevard Baille,
13005 Marseille. Tél. : 04 96 12 05 68
lacavedebaille@yahoo.fr
www.lacavedebaille.com
● **700 réf.** dont Rhône, Bourgogne, Languedoc, Loire. Spiritueux (150). Bistrot. Soirées dégustations avec les vignerons.

LA CAVE DES PAPILLES RVF

84-86, rue de Grignan,
13001 Marseille. Tél. : 04 86 26 50 16
cavesdespapilles@maisonbuon.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Bio, biodynamie, nature. Également bar à vins. Bières (40). Spiritueux (80).

LA CAVE DU JULIEN

114, rue Paradis, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 37 06 22
contact@lejulien.com
www.lejulien.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Restaurant, bar à vins et cave.

LA CAVE DU PRADO

54, rue Raphaël-Ponson,
13008 Marseille. Tél. : 04 91 77 40 80
contact@caveduprado.com
www.caveduprado.com
● **80-90 réf.** Provence. Produits régionaux. Spiritueux (20), bières. Bar à vins.

LA CAVE FONDÈRE RVF

2, rue Fondère, 13004 Marseille
Tél. : 04 91 49 51 51
cavefondere@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône, Bourgogne, grands crus. Spiritueux (250) dont 60 armagnacs millésimés (de 1945 à 1985).

LA DESCENTE DES ACCOULES

4, rue de l'Évêché, 13002 Marseille
Tél. : 04 91 90 76 33
contact@cavedesaccoules.com
www.ladescentedesaccoules.com
● **250 réf.** Rhône et le grand Sud. Vins bio. Spiritueux (50). Bières locales. Épicerie fine.

LA GORGÉE DE SOLEIL

87, avenue de Saint-Antoine,
13015 Marseille
Tél. : 04 91 96 20 19
francis.audibert@9business.fr
● **72 réf.** dont Sud-Est et Sud-Ouest. Spiritueux (16). Dégustations, visites de domaines, sorties théâtre et cinéma, soirées jazz autour du vin.

LA PART DES ANGES RVF

33, rue Sainte, 13001 Marseille
Tél. : 04 91 33 55 70
marseille@lapartdesanges.com
● **200 réf.** Languedoc, Provence, Côtes du Rhône, Bourgogne. Spiritueux (20). Vins "propres" voire nature.

LA ROUTE DES VINS RVF

486, rue Paradis, 13008 Marseille
Tél. : 04 91 22 84 00
contact@laroutedesvins.com
www.laroutedesvins.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (600). Épicerie fine. Dégustation toute la journée avec un vigneron.

LA ROUTE DES VINS

64, plage de l'Estaque,
13016 Marseille
Tél. : 04 91 51 64 43
lina@laroutedesvins.com
www.laroutedesvins.com
● **950 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (150). Épicerie fine.

LE CHICOULON

59, rue Grignan, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 33 46 59
contact@chicoulon.com
www.chicoulon.com
● **500 réf.** Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône, Bourgogne, Champagne et Loire. Spiritueux (60). Tables avec plats du jour le midi, dans le patio. Dégustation avec des vignerons. Boutique en ligne.

LE CŒUR DES VIGNES

57, rue d'Endoume, 13007 Marseille
Tél. : 04 91 52 85 47
lecoeurdesvignes@wanadoo.fr
www.lecoeurdesvignes.com
● **300 réf.** Toutes régions, Spiritueux (50).

LE COMPTOIR DES VINS

66, boulevard de la Blancarde,
13004 Marseille
Tél. : 09 87 50 70 89
lecomptoirdesvins@hotmail.com
www. comptoirdesvins.com
● **500 réf.** Provence, Côtes du Rhône, Alsace, Bordeaux, vins italiens. Spiritueux (100).

LE COQ GOURMAND

39, rue Fort Notre-Dame,
13001 Marseille
Tél. : 06 43 58 21 51/04 91 33 39 64
coq.gourmand@free.fr
www.cave-a-vin-et-whisky.fr
● **150 réf.** Côtes du Rhône, Languedoc, Var, Provence, Coteaux d'Aix, Corse et Champagne. Spiritueux (50). Visite gratuite de la cave du XVII[e] s.

LE SOMMELIER

1, boulevard Bompard,
13007 Marseille
Tél. : 04 91 52 65 26
www.lesommelier13.com
● **750 réf.** Toutes régions et Méditerranée. Spiritueux (300).

LE VIN SOBRE RVF

56, rue Négresko, 13008 Marseille
Tél. : 04 91 32 68 64
contact@levinsobre.com
www.levinsobre.com
● **500 réf.** Toutes régions. Bio et biodynamie, quelques vins nature.

Tous droits réservés à l'éditeur

Spiritueux (100). Epicerie fine. Restaurant le midi.

LE VIN SOBRE

2, avenue du Maréchal-de-Lattre-de Tassigny, 13009 Marseille
Tél. : 04 91 30 68 35
contact@levinsobre.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers (15). Spiritueux (500).

LES BUVARDS

34, Grand-Rue, 13002 Marseille
Tél. : 04 91 90 69 98
lesbuvards@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins nature. Spiritueux (50). Cave à manger. Ouvert le midi du mardi au samedi.

LES CAVES DE DELIBES

343, rue Paradis, 13008 Marseille
Tél. : 04 91 37 01 28
● **400 réf.** Toutes régions dont Rhône, Provence, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (80). Épicerie fine.

LES CAVES DE L'ABBAYE

99, rue Sainte, 13007 Marseille
Tél. : 04 91 55 54 65
infos@cavesdelabbaye.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (180). Soirées-dégustation.

LES CHAIS DU SAVOUR

47, avenue Clot-Bey, 13008 Marseille
Tél. : 04 91 22 21 81
cave.marseille@savourclub.com
www.savourclub.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vin étrangers, vins bio. Spiritueux (35).

LES VINS DE BEAUMONT

49, boulevard de Beaumont, 13012 Marseille
Tél. : 04 91 88 01 59
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS

3, quai Rive-Neuve, 13001 Marseille
Tél. : 04 91 55 66 40
nicolas.vieuxport@gmail.com
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Provence, Rhône. Spiritueux (200).

NICOLAS

41, rue Paradis, 13001 Marseille
Tél. : 04 91 33 88 41
sorel.hs@gmail.com
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Rhône, Loire, Bourgogne. Spiritueux (60).

NICOLAS

12, boulevard de la Blancarde, 13004 Marseille. Tél. : 04 91 34 19 60
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (130) dont whiskies et vieux rhums. Coffrets-cadeaux. Dégustation et « *samedi-découverte* ». Livraison.

NICOLAS

17, place Castellane, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 80 98 33
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions dont vins régionaux. Vins étrangers. Spiritueux (300).

LE COIN DES ÉPICURIENS

481, avenue de Mazargues, 13008 Marseille
Tél. : 09 70 99 22 13
● **100 réf.** Toutes régions. Majorité de vins bio, biodynamie, nature. Épicerie fine.

NICOLAS

CC Bonneveine, avenue de Hambourg, 13008 Marseille
Tél. : 04 91 73 75 20
cavenicolas.bonneveine@gmail.com
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200). Bières (30).

NICOLAS

54, rue Montaigne, 13012 Marseille
Tél. : 04 91 49 92 64
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200-250).

NOTRE-CAVE-DU-MONT

10, rue de Lodi, 13006 Marseille
Tél. : 09 83 69 34 34
notrecavedumont@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions.

PLUS BELLE LA VIGNE

36, cours Julien, 13006 Marseille
Tél. : 04 91 63 11 91
plusbellelavigne@gmail.com
www.plusbellelavigne.com
● **460 réf.** dont Loire, Languedoc, Roussillon, Rhône, Beaujolais, Bourgogne. Quelques vins italiens. Magnums (120). Spiritueux (50). Dégustation-apéritif le soir de 18 à 21 h. Vins nature, bio et biodynamiques.

PROVO'C

2, rue des Trois-Mages, 13006 Marseille
Tél. : 06 17 83 48 44
provocitinerant@gmail.com
● **150 réf.** Languedoc (90 %). Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux originaux.

SIMPLEMENT VIN

CC Saint-Barnabé Village - 7, rue Léon-Meisserel, 13012 Marseille
Tél. : 09 83 93 77 77
contact@simplementvin.com
www.simplementvin.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Provence. Vins étrangers. Spiritueux (70). Produits du terroir. Soirées bar à vins. Bières (80).

LE DOMAINE DES TERROIRS

8, esplanade des Belges, 13500 Martigues
Tél. : 04 42 49 95 43
ledomainedesterroirs@orange.fr
www.ledomainedesterroirs.fr
● **250 réf.** Bordeaux, Loire, Bourgogne, Champagne, Provence, Languedoc, Gascogne, Vallée du Rhône, Alsace. Spiritueux (80-100). Épicerie fine, bar à vins.

MILLÉSIMES

3, avenue de la Capelette, 13520 Maussane les Alpilles
Tél. : 04 90 54 49 45
contact@millesimes.com
www.millesimes.com
● **3500 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Champagne et Vallée du Rhône. Spiritueux (50).

LE PALAIS DU VIN

7, rue Jourdan, 13140 Miramas
Tél. : 04 90 58 31 49
● **150 réf.** Toutes régions. Whiskies (20).

LA CAVE DES ARÈNES

13, route de Cavaillon, 13750 Plan-d'Orgon

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 06 60 38 39 57
● **150 réf.** Vallée du Rhône, Provence. Spiritueux (20).

CAVE BOURVENCE
37, avenue Louis-Enjolras,
13380 Plan-de-Cuques
Tél. : 04 91 07 29 19
cavebourvence@gmail.com
www.cavebourvence.fr
● **600 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Provence, Rhône, Champagne. Spiritueux (240). Vins raisonnés, bio et biodynamiques.

LA CAVE DES PASSIONNÉS
45, boulevard de l'Ancien Marché,
13870 Rognonas
Tél. : 04 90 20 14 89
damien-sieuzac@live.fr
● **300 réf.** Toutes régions (vins bio, biodynamiques et nature). Spiritueux. Bar à vins vendredi et samedi soir.

MAISON GRAND BOISE
RN7 - Quartier Mévouillon,
13790 Rousset. Tél. : 04 42 24 73 06
maison@grandboise.com
www.grandboise.com
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100). Bar à vins et restaurant.

GRESVIN
1, avenue Notre-Dame du Château,
13103 Saint-Étienne du Grès
Tél. : 09 81 94 74 94
cavegresvin@gmail.com
www.gresvin.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Provence, Vallée du Rhône, Alpilles. Majorité de vins bio. Spiritueux (100).

LE FÛT SAINT-MARTINOIS
43 bis, avenue de la République,
13310 Saint-Martin-de-Crau
Tél. : 04 90 47 03 41
● **200 réf.** Toutes régions dont Coteaux des Baux, Bordeaux. Spiritueux (30).

VINS FINS DE LA CRAU
12, place du Docteur-Bagnaninchi,
13310 Saint-Martin-de-Crau
Tél. : 04 90 47 13 21
info@vinsfinsdelacrau.fr
www.vinsfinsdelacrau.com
● **1500 réf.** Rhône, Languedoc, Bourgogne, Provence, Jura, Alsace et vins du monde (20 pays). Vieux millésimes, vins insolites, vins bio. Spiritueux (230).

CAVE DE CANTARELLE
ZAC des Étangs - avenue des Joncs,
13920 Saint-Mitre-les-Remparts
Tél. : 04 42 43 08 68
cave.pasteur@outlook.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Épicerie fine.

21 CHAI D'ŒUVRE
1, boulevard Victor-Hugo,
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 15 73 53
21.chai.doeuvre@gmail.com
● **400 réf.** Toutes les régions.

BALLON 2 ROUGE
50, avenue du Maréchal Juin,
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 90 73 49
ballon2rouge@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Vins et alcools de tous pays. Vins bio et biodynamie. Spiritueux (150). Bières artisanales locales (20).

CAVES ET DOMAINES
1, avenue du 19-Mars 1962,
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 50 30
esparza@orange.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

VINS, CHAMPAGNES, ETC
13, rue Carnot,
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 32 60 10 75
vins-champagnes@wanadoo.fr
www.vinschampagnesetc.com
● **400 réf.** Grand Sud. Spiritueux (60).

DE LA VIGNE À L'OLIVIER VRVF
Place Saint-Michel,
13300 Salon-de-Provence
Tél. : 04 90 44 18 57
salon@delavignealolivier.com
www.delavignealolivier.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LA CARAFE
65, cours Camille-Pelletan,
13300 Salon-de-Provence
Tél. : 04 90 44 31 21
info@lacarafedesalon.com
www.lacarafedesalon.com
● **350 réf.** Toutes régions. Vins en biodynamie et nature. Bar à vins. Spiritueux (50).

NICOLAS
60, cours Victor-Hugo,
13300 Salon-de-Provence
Tél. : 04 90 56 75 42
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150) dont whiskies (80).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.29-31

CALVADOS

COULEURS VIN
Rue de la Gare (en face du E.Leclerc),
14370 Argences
Tél. : 02 31 85 53 89
couleursvin@gmail.com
www.couleursvin.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

AU FIN GOUSIER
69, rue Saint Martin, 14400 Bayeux
Tél. : 02 50 27 91 39/06 28 76 23 71
aufingousier.caviste@gmail.com
www.aufingousier.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Champagnes (40). Vins italiens. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (50) dont une partie bio. Bières. Cidres. Pommeaux. Liqueurs. Calvados. Bar à vins.

LE BOUCHON
15, rue du Maréchal-Foch,
14400 Bayeux
Tél. : 02 31 92 06 44
lebouchonbayeux@sfr.fr
www.lebouchon-cavebistrot.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (130). Cave et bistrot.

VINS ET TERROIRS NORMANDS
9, boulevard Eindhoven,
14400 Bayeux
Tél. : 02 31 21 60 98
bessinetmillesime@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

VINS ET TERROIRS NORMANDS
Rond-point de la Bijude,
14112 Biéville-Beuville
Tél. : 02 31 24 35 07
terroiretmillesimes@gmail.com
caviste-vins-bio.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

BEAULIEU CAVE ET RESTO
78, boulevard Georges-Pompidou,
14000 Caen. Tél. : 02 31 73 11 10
contact@beaulieu-cave-resto.fr
www.beaulieu-cave-resto.fr
● **400 réf.**, toutes régions avec une prédilection pour le Languedoc. Spiritueux (500) dont whiskies (200) et rhums (300).

CAVE CRINON
29, rue Guillaume-le-Conquérant,
14000 Caen. Tél. : 09 81 63 90 03
terresderaison@gmail.com
● **200 réf.** Loire, Languedoc, Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Champagne, Alsace. Spiritueux (30).

CAVE ROUGE ET BLANC RVF
5, rue Saint-Sauveur, 14000 Caen
Tél. : 02 31 38 24 80
caverougeetblanc@hotmail.fr
● **260 réf.** dont Loire, Languedoc, Côtes du Rhône, Bourgogne, Champagne et Corse. Spiritueux (50). Vins bio, biodynamiques, nature.

CAVE SAINT-ÉTIENNE
92, boulevard André-Detolle,
14000 Caen. Tél. : 02 31 38 26 80
cavesaintetienne@wanadoo.fr
www.cavesaintetienne.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA BOÎTE À CALVA
8, rue Froide, 14000 Caen
Tél. : 02 31 96 88 24
laboiteacalva@gmail.com
www.laboiteacalva.fr
● Spécialiste du calvados et autres apéritifs normands. Cidres hauts de gamme. Toutes les bouteilles sont ouvertes et proposées à la dégustation. Quatre spiritueux.

LES DOMAINES QUI MONTENT
40, rue de Bras, 14000 Caen
Tél. : 02 31 28 33 13
b.didier@ldqm-caen.com
www.lesdomainesqui montent-caen.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100). Table d'hôte. Épicerie fine.

LES METS CHAI RVF
26, rue des jacobins, 14000 Caen
Tél. : 02 31 26 20 34
lmc.caen@gmail.com
● **350 réf.** Toutes régions et vins du monde. Vins bio-nature. Spiritueux (50). Également bistrot à vins.

NICOLAS
10, rue Bellivet, 14000 Caen
Tél. : 02 31 85 24 19
vins.nicolas.caen@outlook
www.nicolas.com
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Spécialités locales.

LA SUISSE GOURMANDE
2, place du Tripot, 14570 Clécy
Tél. : 02 31 66 23 58
lasuissegourmande@hotmail.fr
● **30 réf.** Toutes régions. Vins nature et biodynamiques. Épicerie fine.

LA CAVE MUZARD
9, rue Saint-Jacques,
14110 Condé-sur-Noireau
Tél. : 02 31 68 43 53
lacave.muzard@orange.fr
www.lacavemuzard.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Whiskies (250) et rhums (40). Bières locales.

VINS DU LARGE
57, rue de la Mer,
14470 Courseulles-sur-Mer
Tél. : 02 31 97 31 30
vins-du-large@orange.fr
www.vinsdularge.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Loire et vins du Sud. Spiritueux dont whiskies et calvados. Liqueurs originales. Cidres. Poirés.

CAVE DE DEAUVILLE RVF
48, rue Mirabeau, 14800 Deauville
Tél. : 02 31 87 35 36
cave-de-deauville@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Rhône. Spiritueux (200).

NICOLAS
31, rue de Breney, 14800 Deauville
Tél. : 02 31 88 22 50
www.nicolas.com
● **610 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

CAVE DE L'ABBAYE
2, place de la République,
14160 Dives-sur-Mer
Tél. : 02 31 28 04 37
contact@caveabbaye.com
www.caveabbaye.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Calvados (80).

JAMARD CAVE ET ÉPICERIE FINE
ZA Les Cerisiers, 14210 Évrecy
Tél. : 02 31 08 31 10
jamard@jamard-evrecy.fr
www.jamard-evrecy.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400). Épicerie fine. Plateaux pour des apéritifs dinatoires.

TERROIR DIT VIN RVF
12, rue du 9e-Arrondissement-de Paris, 14700 Falaise
Tél. : 02 31 20 38 14
contact@terroirditvin.fr
www.terroirditvin.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins du monde dont Italie et Espagne. Vins bio et biodynamiques (70 %). Spiritueux (120). 4 dégustations par semaine.

VIGNOBLES SÉLECTION
Route de Ouistreham,
14200 Hérouville-Saint-Clair
Tél. : 02 31 44 97 77
franck.greard14@orange.fr
www.vignobles-selection.com
● **300 réf.** Toutes régions. Whiskies (115) et rhums (40).

FEUILLE DE VIGNE RVF
24, rue du Dauphin,
14600 Honfleur
Tél. : 02 31 98 78 96
lafeuilledevigne@hotmail.fr
www.la-feuilledevigne.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins biodynamiques. Spiritueux (100). Épicerie. Bar à vins, le Bacaretto.

CAVE DU PAYS D'AUGE
20, rue Rose-Harel,
14100 Lisieux
Tél. : 02 31 48 17 08
cavedupaysdauge@orange.fr
www.lacavedupaysdauge.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont whiskies (200), calvados, rhums et cognacs. Bières (80).

AU BON VIN
Avenue Jean-Jaurès,
14270 Mézidon-Vallée-d'Auge
Tél. : 02 31 20 09 30
jouyait.bruno@orange.fr
● **250 réf.** dont Vallée du Rhône, Languedoc, Sud-Ouest et Bordeaux. Spiritueux (50).

LA CASE
52, route de Paris, 14120 Mondeville
Tél. : 02 31 72 84 59
contact@lacaseabieres.com
www.lacaseabieres.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc. Spiritueux (300).

LA VIGNERY
3 rue Robert Schumann,
14120 Mondeville.
Tél. : 02 31 82 20 13
mondeville@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

NORMANDIE WINE
12, quai Charcot, 14150 Ouistreham
Tél. : 02 31 36 05 05
nww.ouistreham@orange.fr
www.normandie-wine.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500).

LES CAVES DE ROSEL RVF
7, chemin du Clos-Joli, 14740 Rosel
Tél. : 02 31 80 05 75
contact@cavesderosel.com
www.cavesderosel.com
● **5 800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (1 000) dont whiskies (500) et rhums (200).

CAVES TROUVILLAISES RVF
34-36, rue des Bains, 14360 Trouville
Tél. : 02 31 88 87 49
cavetrouvillaise@gmail.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Grands crus. Vieux millésimes. Vins rares. Spiritueux (400).

LA CAVE DE LA PLAGE
2, rue du Maréchal-Foch,
14640 Villers-sur-Mer
Tél. : 02 31 81 13 24
lacavedevillers@orange.fr
www.lacavedevillers.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (280) dont whiskies, rhums et calvados.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.33-35

CHARENTE-MARITIME

CASH VIN LA ROCHELLE
8 rue Albert-Denis, 17690 Angoulins
Tél. : 05 46 28 13 03
cashvin.17@orange.fr
www.cashvin.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Dégustation tous les samedis.

ÉPICES & TOUT
34, rue du centre, 17920 Breuillet
Tél. : 09 81 46 57 89
sara.epicesetout@gmail.com
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30). Vins bio et en biodynamie. Cépages rares et oubliés.

CAVE DU PORT
Avenue du Port, 17480 Château -d'Oléron. Tél. : 05 46 85 75 74
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120) dont cognacs, rhums et whiskies. Salon des vins à l'Ascension.

LA CAVE PINARD
7, rue Georges-Clemenceau, 17480 Château-d'Oléron
Tél. : 05 46 75 23 37
● **100 réf.** dont VDP des Charentes, Bordeaux et Loire. Cognacs (20).

COMPTOIR DES VIGNES
ZA Corne Neuve - 16, rue Ampère, 17139 Dompierre-sur-Mer
Tél. : 05 17 26 10 88
comptoirdesvignes@lemondedu-vin17.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LA HALLE AUX VINS
19, rue Charles-Hervé, 17750 Étaules
Tél. : 06 35 38 49 68
lahalleauxvins17@sfr.fr
● **600 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, Languedoc et Rhône. Spiritueux (200).

L'ÉPICERIE
44, rue de la Halle, 17450 Fouras
Tél. : 05 46 84 57 06
lepicerie fouras17@orange.fr
● **180 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

COMPTOIR DE RÉ - ROUTE DES VINS
Village artisanal de la Croix-Michaud, 17630 La Flotte-en-Ré
Tél. : 05 46 09 08 22
comptoirdere@icloud.com
● **300 réf.** Bourgogne, Loire, Bordeaux, Champagne, Provence, Alsace. Spiritueux (50).

ÉPICUVIN
7 bis, rue Gustave-Dechezeaux, 17630 La Flotte-en-Ré
Tél. : 07 84 40 31 40
epicuvinalaflotte@gmail.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

AUX TOURS DES VINS
13, rue du Pas-du-Minage, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 28 64 68
auxtoursdesvins@orange.fr
www.aux-tours-des-vins.com
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Grands vins de Porto.

CAVE DE LA PORTE ROYALE
1, avenue de la Porte-Royale, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 27 26 41
cave-porteroyale@club-internet.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE MARLI
4, rue des Trois-fuseaux, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 45 38 68
20@cavemarli.com
www.cavemarli.com
● **750 réf.** Toutes régions. Grands vins de Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (150).

LA CAVE
83 bis, boulevard André-Sautel, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 67 16 45
la-cave@wanadoo.fr
www.la-cave-larochelle.fr
● **2000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux dont whiskies (200) et rhums. Bières spéciales.

LA JOIE DU VIN
2 bis, rue Thiers - place du marché, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 41 09 07
solene@joieduvin.fr
www.joieduvin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Organisation de rencontres avec les vignerons.

LA TAVERNE DE TASDON
83, rue Émile-Normandin, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 44 95 14
denis.sea@live.fr
● **120 réf.** Loire, Bordeaux, Sud-Ouest, Anjou et Beaujolais. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (10).

LEROUGE AUX LEVRES
4, rue des Cloutiers, 17000 La Rochelle.
Tél. : 05 46 50 08 17
contact@lerouge-auxlevres.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lerouge-auxlevres.fr
● **350 réf.** Languedoc, Val de Loire, vins régionaux, etc. Dégustation tous les samedis et soirées vigneronnes.

NICOLAS
77, rue des Merciers,
17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 41 94 15
cavistenicolas.larochelle@yahoo.fr
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions + vins étrangers. Spiritueux (250-300). Bières.

ZE BAR RVF
13 bis, rue de la Chaine,
17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 07 05 15
contact@zebar-larochelle.fr
www.zebar-larochelle.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Vins biodynamiques uniquement. Bar à vins.

LES 2 PORTES
1, rue du Printemps,
17880 Les Portes-en-Ré
Tél. : 05 46 41 04 33/06 08 46 68 97

francois@les2portes.fr
www.les2portes.com
● **200 réf.** Bordeaux, Loire, Bourgogne, Corse, Sud-Ouest, Champagne, Provence, Languedoc et Roussillon. Spiritueux (50)

PLAISIRS DU VIN RVF
ZAC de Beaulieu - 44, rue du 8-Mai-1945, 17138 Puilboreau
Tél. : 05 46 69 39 75
larochelle@plaisirsduvin.com
www.plaisirsduvin.com/larochelle
● **1 800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (350).

CAVAVIN
17, rue Cochon-Duvivier,
17300 Rochefort
Tél. : 05 46 87 38 37
rochefort@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

LA BONNE CAVE
65, rue du Docteur-Peltier,
17300 Rochefort
Tél. : 05 46 99 13 73
albcrochefort@gmail.com
www.alabonnecave-rochefort.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne et Rhône. Spiritueux (50).

LE RELAIS DES VIGNES
33, avenue du Colonel-Füller,
17300 Rochefort
Tél. : 05 46 87 60 73
relais.des.vignes@wanadoo.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (50).

CAVE DU CENTRE
58, boulevard Aristide-Briand,
17200 Royan
Tél. : 05 46 05 08 41
les-caves-du-centre@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont petits et grands châteaux de Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (100), Whiskies (30).

COMPTOIR DES VIGNES
37, cours de l'Europe, 17200 Royan
Tél. : 05 46 05 15 33
laurent.cherdel@lebihantmeg.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux (150).

LA HALLE AUX VINS
Marché central, 17200 Royan
Tél. : 05 46 38 54 54
lahalleauxvins17@orange.fr
● **400 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Languedoc et Rhône. Spiritueux (50).

CAVE ANGÉRIENNE
25, avenue Port-Mahon,
17400 Saint-Jean-d'Angély
Tél. : 05 46 32 58 02
● **150 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire, Languedoc et Roussillon. Spiritueux (40).

LES CELLIERS DE GRAND LIEU
ZA de Croix-Fort,
17220 Saint-Médard-d'Aunis
Tél. : 05 46 01 95 05
cgl17220@gmail.com
www.lescelliersdegrandlieu.com
● **300 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVE PARISIENNE
16, rue du Logis-Vert, 17420 Saint-Palais-sur-Mer
Tél. : 05 46 23 12 15
cave-parisienne@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA CALE RVF
1, rue de Courbiac, 17100 Saintes
Tél. : 05 46 90 69 03
lacale@yahoo.fr
www.lagabare.com/la-cale
● **350 réf.** Toutes régions dont Alsace, Bourgogne et Loire. Vins nature. Spiritueux (700) dont cognacs de la maison Grosperrin, propriétaire de la cave. Alcools hauts de gamme à déguster (100). Concerts dégustation.

LA CAVE DE JEAN-LUC
13, avenue du Président Salvador-Allende, 17100 Saintes
Tél. : 05 46 74 60 31
lacavedejeanluc@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Sud-Ouest, Loire et Bourgogne. Spiritueux (200) dont cognacs, armagnacs (60), whiskies (50). Pineaux.

NICOLAS
62, rue d'Alsace-Lorraine, 17100 Saintes
Tél. : 05 46 97 17 84
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

CAVE DU FIEF BARABIN
10, avenue François-Mitterrand, 17700 Surgères
Tél. : 05 46 07 01 41
cavebarabin@orange.fr
● **150 réf.** Toutes régions. Matériel de brasserie et pour fêtes à louer. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.36

CORRÈZE

COMPTOIR DES VIGNES
Rond-Point de la Gare, 19400 Argentat. Tél. : 05 55 28 94 55
comptoirdesvignes@mespoulet.com
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

CHAI PIERRE
26, boulevard Koenig,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 07 85 20 84 54
cavechaipierre@gmail.com
www.chai-pierre-brive.fr
● **350 réf.** Languedoc, Bourgogne et Côtes du Rhône. Spiritueux (50). Bar à vins. Produits du terroir local.

CHAI RÉGIS
30 ter, chemin des tonderies,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél.: 09 67 47 95 67/06 16 41 10 31
contact@chairegis.fr
www.chairegis.fr
● **350 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc, Vallée du Rhône. Spiritueux (50). Sélection orientée bio.

LA CAVE DU PIC VERT
9, rue de l'Hôtel-de-Ville,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 74 33 05
contact@cavedupicvert.fr
www.cavedupicvert.com
● **350 réf.** Sud-Ouest, Loire, Languedoc, Roussillon, Rhône, etc. Vins uniquement bio, biodynamiques ou nature. Spiritueux (80). Bières locales et artisanales. Thés bio. Spécialités locales. Animations.

LA MAISON DU VIN
7, rue du Docteur-Massénat,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 24 49 16
jean@vignoblesdubech.fr
www.lamaisonduvindubech.com
● **2000 réf.** dont Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc et Vallée de la Loire. Spiritueux (500).

LE CELLIER
4, rue Paul-Valéry,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 88 11 05
lecellierbrive@gmail.com
● **200 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Loire, Sud-Ouest et Bordeaux. Spiritueux (30).

LES DOMAINES DU TASTEVINS
15, avenue Émile-Zola,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 17 18 18
domaines.tastevins@sauret.fr
domainedutastevins.e-monsite.com
● **950 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400).

MAISON DENOIX
9, boulevard du Maréchal-Lyautey,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 74 34 27
denoix@wanadoo.fr
www.denoix.com
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (90).

NICOLAS
6, rue Gambetta,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 17 19 38
thierry.constanty@gmail.com
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (220).

UN AMOUR DE VIN
65, avenue du Maréchal-Foch,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 24 59 71
unamourdevin19@gmail.com
● **900 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest, Languedoc et Roussillon. Spiritueux (100).

VINEA - CAVISTE CURIEUX
3, boulevard Voltaire,
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 74 20 20
contact@vineabrive.com
www.vinea-brive.com
● **1000 réf.** dont Sud-Ouest, Languedoc et Rhône. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (140).

DISTILLERIE DE LA DIÈGE
8, boulevard du Puy-Nègre,
19300 Égletons
Tél. : 05 55 93 12 72
● **100 réf.** dont Bordeaux, Côtes du Rhône et Champagne. Spiritueux (80).

DE LA CAVE À LA TABLE
9, place des Farges, 19260 Treignac
Tél. : 05 55 98 06 39
etablissements-vayne@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Loire et Sud-Ouest. Vins étrangers. Spiritueux (260).

CAVES DUBECH
13, quai Alfred-de-Chammard,
19000 Tulle. Tél. : 05 55 26 10 86
cavesdubech@orange.fr
● **950 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.8,10

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

AIN

CAVES DU MISTRAL
649, avenue Léon-Blum,
01500 Ambérieu-en-Bugey
Tél. : 04 74 38 32 24
lescavesdu-mistral@orange.fr
● **150 réf.** Toutes régions dont Ardèche, Côtes du Rhône. Spiritueux.

INTERCAVES
704, avenue Léon-Blum,
01500 Ambérieu-en-Bugey
Tél. : 04 69 18 38 01
eric.bert@sfr.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux (200). Épicerie.

DES BOUCHONS DES VINS
13, rue des Rues,
01380 Bagé-le-Châtel
Tél. : 03 85 33 24 01
contactdesbouchonsdesvins@orange.fr
www.desbouchondesvins.fr
● **2000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300-400).

LES CAVES BESSON
9, rue de Brazza,
01200 Bellegarde-sur-Valserine
Tél. : 04 50 48 42 11
cave@bessonsas.com
● **700 réf.** Toutes régions. Whiskies (30). Produits locaux.

CELLIER DES 3 PIERRES
Rond-Point Jean-Monnet,
01300 Belley
Tél. : 04 79 81 24 51
lecellierdes3pierres@orange.fr
● **500 réf.** dont Côtes du Rhône, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (30). Bières (18 tireuses à bière).

CAVE DU VAL D'OR
210, boulevard Brou,
01000 Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 45 05 56
cvo-bourg@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

LA BUVETTE RVF
7, rue Guichenon,
01000 Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 22 34 32
contact@la-buvette.com
www.la-buvette.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins naturels et bio. Spiritueux (450) dont whiskies (200), rhums (100). Bières artisanales (800). Cave à manger, bar à vins. Épicerie fine.

LA CAVE DU GRUMEUR
37, rue Charles-Robin,
01000 Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 45 26 99
cavedugrumeur@verticale-sas.com
www.cavedugrumeur.com
● **400 réf.** Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Jura, Champagne, Alsace, Sud-Ouest, vins étrangers. Vins de Pays. Spiritueux (300). Épicerie fine, panières garnies.

LE CAVEAU DE CESSY
2, chemin du Journans,
01170 Cessy
Tél. : 04 50 41 59 66
caveaudecessy@gmail.com
● **1 550 réf.** dont Bourgogne, Vallée du Rhône, Savoie. Spiritueux (120). Rendez-vous des vignerons (fin mai-début juin).

CAVE DU VAL D'OR
82, rue de Pont-de-Veyle,
01290 Crottet
Tél. : 03 85 31 63 33
cvo-pont.de.veyle@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVEAU GESSIEN
242, Grande Rue,
01290 Divonne-les-Bains
Tél. : 04 50 20 29 45
contact@caveau-gessien.fr
www.caveau-gessien.fr
● **1600 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Sud, Rhône. Spiritueux (250).

CAVE VINS DE FRANCE
13, Grand-Rue, 01210 Ferney-Voltaire
Tél. : 04 50 40 64 69
info@cavevinsdefrance.fr
www.cavevinsdefrance.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Whiskies (50), rhums, armagnacs, vodkas, gins. Machine à dégustation.

LA VINOTHÈQUE DU LEMAN RVF
ZA de la Poterie,
01210 Ferney-Voltaire
Tél. : 04 50 40 76 44
vinothequeduleman01@wanadoo.fr
www.vinothequeduleman.com
● **3100 réf.** dont Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Champagne. Spiritueux (200). Millésimes anciens.

LES CAVES DU PLATEAU
61, avenue de Lyon,
01110 Hauteville-Lompnes
Tél. : 04 74 35 35 71
● **200 réf.** dont Vallée du Rhône, Bourgogne, Languedoc, vins régionaux. Spiritueux (20). Vins de propriétaires essentiellement.

LA CAVE DE LAGNIEU
18, route du Port, 01150 Lagnieu
Tél. : 04 74 40 15 31
cave.lagnieu@wanadoo.fr
www.lacavedelagnieu.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LES VINS DE LA CÔTIÈRE
ZA Granges, 195, rue Tréfilerie,
01800 Meximieux
Tél. : 04 37 86 51 54
lesvinsdelacotiere@orange.fr
● **850 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Bières artisanales. Épicerie fine.

LA CAVE DE MONTLUEL
29, rue Notre-Dame-des-Marais,
01120 Montluel
Tél. : 04 72 25 77 74
lacavedemontluel@gmail.com
● **430 réf.** Toutes régions. Spiritueux (140). Bières.

CAVE DU VAL D'OR
88, avenue de Bresse,
01460 Montréal-la-Cluse
Tél. : 04 74 76 16 07
cvo-montreal@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (300). Rhums, whiskies.

CAVE DU VAL D'OR
5, place du 3-Septembre,
01340 Montrevel-en-Bresse
Tél. : 04 74 30 80 12
cvo-montrevel@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (300). Rhums, whiskies.

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVE DU VAL D'OR
3, place Vaillant-Couturier,
01100 Oyonnax. Tél. : 04 74 77 00 97
cvo-oyonnax@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVE CHEZ NATHALIE
21, rue du 1er-Septembre,
01160 Pont-d'Ain. Tél. : 09 80 91 74 48
contact@ds2vin.fr
www.ds2vin.fr
● **300 réf.** Bugey, Savoie, jura, Côtes du Rhône, Bordeaux, Bourgogne, Sud-Ouest, Champagne, Provence. Spiritueux (60)

CAVE DU VAL D'OR
16, rue Antoine-de-Saint-Exupéry,
01160 Pont-d'Ain. Tél. : 04 74 39 14 76
cvo-pontdain@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (300). Rhums, whiskies.

CAVE BERROD
Zl du Mollard, 01190 Pont-de-Vaux
Tél. : 03 85 36 43 11
info@cave-berrod-01.fr
www.cave-berrod-01.fr
● **250 réf.** dont Côtes du Rhône, Mâconnais, Bourgogne, Bordeaux, beaujolais, alsace. Spiritueux (150).

LA CAVE LES AMIS D'ABORD
11, place Bertin, 01190 Pont-de-Vaux
Tél. : 03 85 20 80 15
lesamisdabord01@orange.fr
● **100 réf.** Languedoc, Bourgogne, Vallée du Rhône, Loire. Spiritueux (25). Sélection auprès de vignerons indépendants. Dégustation gratuite.

LA GRANGE AUX VINS
11, rue de l'Église,
01630 Saint-Genis-Pouilly
Tél. : 04 50 20 76 83
contact@lagrangeauxvins.com
www.lagrangeauxvins.com
● **170 réf.** Toutes régions dont Loire, Rhône et Languedoc-Roussillon. Vins nature.

LA VINOTHÈQUE DU LEMAN WORLD WIDE WINES RVF
2 bis, rue de Gex,
01630 Saint-Genis-Pouilly
Tél. : 04 50 42 34 79
marianne@vinothequeduleman.com
www.vinothequeduleman.com
● **1 050 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (28 pays). Dégustations à thème et portes ouvertes.

CAVAVIN PAYS DE GEX
ZA de la Praille, 01710 Thoiry
Tél. : 04 50 42 35 22
paysdegex@cavavin.fr
www.paysdegex-cavavin.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Vins du monde, 15 pays (100), espace grands crus (150). Spiritueux (150). École d'œnologie.

NICOLAS
CC Val-Thoiry, route de Bellegarde,
01710 Thoiry. Tél. : 04 50 20 84 16
www.nicolas.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVEAU DU REVERMONT
Place du Champ-de-Foire,
01370 Val-Revermont
Tél. : 04 74 42 32 15
bertrand.bolomier@wanadoo.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Rhône et Bordeaux. Spiritueux (100).

CAVE DU VAL D'OR
63, chemin des Vercherolles - route de Mâcon (N 79), 01440 Viriat
Tél. : 04 74 25 38 78
cvo-viriat@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (300). Rhums, whiskies.

GUYOT - LA CAVE DE BOURG-EN-BRESSE
CC La Neuve, 44, rue du Plateau,
01440 Viriat. Tél. : 04 74 30 32 57
bourg@guyot-vins.com
www.guyot-vins.com
● **1 600 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Champagne, Bordeaux. Spiritueux (200). Animations en fin de semaine.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.38-42

CÔTE-D'OR

ALAIN HESS
7, place Carnot,
21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 73 51
fromagerie-hess@wanadoo.fr
www.fromageriehess.com
● **250 réf.** Toutes régions. Bar à vins au caveau avec selection de vins et planches de fromages à déguster.

ATHENAEUM DE LA VIGNE & DU VIN RVF
5, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 08 30
info@athenaeum.com
www.athenaeum.com
● **500 réf.** Bourgogne principalement. Espace culturel de 1 200 m² dédié au vin et à la gastronomie. 3 000 livres et cartes sur le vin. Spiritueux (15).

BACCHUS & DIONYSOS
Place du Docteur-Jorrot,
21200 Beaune. Tél. : 03 80 20 06 59
contact@oenovinia.com
www.oenovia.com
● **1 000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (10).

BOUCHARD AÎNÉ & FILS
4, boulevard du Maréchal-Foch,
21200 Beaune. Tél. : 03 80 24 24 00
bouchard@bouchard-aine.fr
www.bouchard-aine.fr
● **60 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Visite guidée. Parcours des cinq sens. Spiritueux (2).

BOUTIQUE AEGERTER - CAVEAU DES VIGNERONS
21, rue Carnot, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 62 72
beaune@aegerter.fr
www.aegerter.fr
● **600 réf.** Bourgogne dont grands domaines. Grands champagnes. Spiritueux. Dégustation sur rendez-vous.

CAVE PAUL MICHEL
20, rue du Faubourg-Madeleine,
21200 Beaune. Tél. : 03 80 26 91 56
vinspaulmichel@gmail.com
cavespaulmichel.com
● **80 réf.** Bourgogne, Côtes du Rhône, Beaujolais et Bordeaux. Spiritueux (200) dont rhums et whiskies.

CAVES MADELEINE RVF
8, rue du Faubourg-Madeleine,
21200 Beaune. Tél. : 03 80 22 93 30
cavesmadeleine@hotmail.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (15). Caviste et bistrot.

CAVES PATRIARCHE PÈRE ET FILS
5-7, rue du Collège, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 53 78
boutique@patriarche.com
www.patriarche.com
● **350 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (10).

CPH - LA GRANDE BOUTIQUE DU VIN
4, rue du Moulin Noizé,
21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 08 09
beaune.lgbv@vinscph.com
www.vinscph.com
● **1 500 réf.** Toutes régions. Champagnes de propriétaires (100). Vins étrangers. Spiritueux (70). Whiskies. Dégustation à thèmes

DÉLICAVE
24 bis, rue des Tonneliers - BP 316,
21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 45 10
caveau@delicave.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Bourgogne.

LA DILETTANTE RVF
11, rue du Faubourg-Bretonnière,
21200 Beaune
Tél. : 03 80 21 48 59
ladilettante@outlook.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont de grands domaines de Bourgogne. Bar à vins.

LA P'TITE CAVE
6 bis, avenue de la République,
21200 Beaune. Tél. : 06 08 26 75 27
laptitecave@orange.fr
www.laptitecave-beaune.fr
● **100 réf.** Bourgogne exclusivement. Spiritueux dont liqueurs, vieux marcs. Dégustation gratuite.

LA VINOTHÈQUE
4, rue Pasumot, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 86 35
lavinotheque.beaune@wanadoo.fr
bourgogne-vinotheque.com
● **300 réf.** dont Côte de Beaune, Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon. Grands crus. Spiritueux (50) dont liqueurs.

LE CELLIER DE LA CABIOTE RVF
11, rue de l'Enfant, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 56 15
contact@cellier-cabiote.com
www.cellier-cabiote.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (20). Vente accessoires + Dégustation (cœur de métier).

LE COMPTOIR DES TONTONS RVF
22, rue du Faubourg-Madeleine,
21200 Beaune. Tél. : 03 80 24 19 64
lestontons@wanadoo.fr
www.lecomptoirdestontons.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins nature. Spiritueux (10). Cave, table et épicerie fine.

MAISON CHAMPY
5, rue du Grenier-à-Sel,
21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 09 99
boutique.champy@maisonchampy.com
www.champy.com
● **50 réf.** Bourgogne.

MAISON DENIS PERRET
40, rue Carnot, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 35 47
contact@denisperret.fr
www.denisperret.fr
● **350 réf.** Bourgogne. Spiritueux (35).

MARCHÉ AUX VINS
7, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 08 20
contact@marcheauxvins.com
www.marcheauxvins.com
● **300 réf.** dont Bourgogne et Champagne. Visite de caves et dégustation. Spiritueux (30).

MILLÉSIMES À LA CARTE
1, rue du Moulin-Noize,
21200 Beaune. Tél. : 03 80 20 68 68
contact@millesimesalacarte.com
www.millesimesalacarte.com
● **550 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux et Rhône. Vieux millésimes à partir de 1927 (1 000). 40 vins de Bourgogne à déguster au verre. Spiritueux (20).

Tous droits réservés à l'éditeur

GRANDS BOURGOGNES à Brochon

Des bourgognes, mais pas seulement !


Didier Petitcolas
C. Remacle/Elite

Un caviste au milieu du vignoble de la Côte de Nuits… Par ailleurs propriétaire d'un hôtel-restaurant à Morey-Saint-Denis, Didier Petitcolas tient aussi cette cave qui affiche quelque 1 800 références, dont 300 ou 400 en bio. À 60 % bourguignonne – Arlaud, Mortet, Dauvissat, etc. –, la sélection est adossée aussi à de belles signatures d'ailleurs, Thierry Germain dans le Saumurois, Stéphane Ogier dans le Rhône ou Ganevat dans le Jura. Une fois par an, Didier Petitcolas organise une journée portes ouvertes avec une quarantaine de vignerons.
Chemin de Saule, ZAA Le Saule, 21220 Brochon. Tél.: 03 80 79 29 90

MOILLARD - AU COMPTOIR DES VINS
8, place de la Halle, 21200 Beaune
Tél.: 03 80 22 53 45
caveau.beaune@moillard.fr
www.moillard.fr
● **60 réf.** Bourgogne. Deux références de spiritueux bourguignons.

MON MILLÉSIME
54, rue du Faubourg-Madeleine, 21200 Beaune. Tél.: 03 80 22 92 71
info@monmillesime.fr
www.monmillesime.com
● **1000 réf.** Bourgogne. Millésimes de 2015 à 1900.

NICOLAS
20, rue Monge, 21200 Beaune
Tél.: 03 80 22 15 79
www.nicolas.com
● **950 réf.** Toutes régions dont 200 Bourgogne. Spiritueux (220) dont rhums, armagnacs, whiskies.

PLACE DES GRANDS CRUS
20, place Carnot, 21200 Beaune
Tél.: 03 80 22 62 89
contact@placedesgrandscrus.com
www.placedesgrandscrus.com
● **750 réf.** Bourgogne (90 %), Champagne et Bordeaux.

VINS DES TONNELIERS
2, route de Seurre, 21200 Beaune
Tél.: 03 80 22 00 85
contact@vinsdestonneliers.com
www.vinsdestonneliers.com
● **700 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Champagne et Jura.

LA CAVE DE BLAISY
10, rue de l'Église, 21540 Blasy-Bas
Tél.: 06 71 54 41 26
lacavedeblasy@gmail.com
www.lacavedeblasy.com
● **200 réf.** Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc. Spiritueux (30). Références en vins bio et nature.

GRANDS BOURGOGNES RVF
ZA Le Saule - Chemin Le Saule, 21220 Brochon. Tél.: 03 80 79 29 90
info@grandsbourgognes.com
www.grandsbourgognes.com
● **2000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Vallée du Rhône. Spiritueux (70).

LES BONS PLANS DU VIN
6, route Nationale 74, 21220 Brochon
Tél.: 03 80 42 04 41
contact@lesbonsplansduvin.com
www.lesbonsplansduvin.com
● **1000 réf.** Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Languedoc. Spiritueux (400). Bières, crémants, bag-in-box.

CAVEAU DES MUSIGNYS
Rue de Vergy, 21220 Chambolle-Musigny
Tél.: 03 80 62 84 01
infos@caveaudesmusignys.com
www.restaurant-le-millesime.com
● **150 réf.** Côte de Nuits, Côte de Beaune, Chambolle-Musigny. Spiritueux (5). Dégustation quotidienne de 3 à 6 vins.

CAVEAU DE CHASSAGNE
7, rue Charles-Paquelin, 21190 Chassagne-Montrachet
Tél.: 03 80 21 38 13
info@caveaudechassagne.com
www.caveaudechassagne.com
● Vins de propriété bourguignons. Vins haut de gamme.

AU DUCHÉ DE BOURGOGNE
1, place de la Libération, 21000 Dijon
Tél.: 03 80 67 10 34
duchedebourgogne21@gmail.com
● **300 réf.** Bourgogne et Champagne. Spiritueux (15). Caveau de dégustation avec initiation et dégustation sur rendez-vous (20 personnes max.).

B COMME BOURGOGNE
18, rue Musette, 21000 Dijon
Tél.: 09 84 49 65 19
bcommebourgogne@gmail.com
● **480 réf.** Bourgogne exclusivement. Spiritueux (15).

BACCHUS
16, rue Bannelier, 21000 Dijon
Tél.: 03 80 54 23 87
bacchus-vin@orange.fr
● **300 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Jura, Alsace et Loire. Spiritueux (80).

BIBOVINO DIJON
33, rue des Godrans, 21000 Dijon
Tél.: 09 83 63 53 49
dijon@bibovino.fr
www.bibovino.fr
● **40 réf.** Toutes régions. Bibs.

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVES CARRIERE
12, rue de Skopje,
21000 Dijon
Tél. : 03 45 81 20 20
contact@caves-carriere.fr
www.caves-carriere.fr
● **3000 réf.** Bourgogne, Champagne, Vallée du Rhône, Loire, Languedoc. Dont des grands formats. Spiritueux (100).

DINGOVINO RVF
9, rue Vauban, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 28 50 88
dingovino@bbox.fr
www.dingovino.com
● **600 réf.** Toutes régions dont Bourgogne (Domaine Chantal Lescure en exclusivité à Dijon), Loire, Languedoc, Rhône et Champagne. Vins bio authentiques, terroir vivant. Spiritueux (50).

MILLÉSIMES A LA CARTE
Un espace unique à Beaune pour déguster le meilleur de la Bourgogne.

40 vins disponibles au verre en permanence pour découvrir les vins de la région : Domaines, Premiers et Grands Crus, Hospices de Beaune, Vieux Millésimes.
Plus de 600 vins en stock pour toutes les occasions avec un choix de millésimes de 1900 à nos jours.
Ouvert du Mardi au Samedi de 10h à 12h et 14h30 à 19h.

1, rue du Moulin Noize
21200 Beaune
03 80 20 68 68
www.millesimesalacarte.com

DR. WINE SHOP
5, place Notre-Dame, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 30 54 50
boutique@drwine.fr
www.drwine.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (20). Spiritueux (15). Bar à vins et restaurant au 5, rue Musette (500).

GRANDES CAVES DIJONNAISES
48, avenue Raymond-Poincaré,
21000 Dijon
Tél. : 03 80 73 26 20
lesgrandescavesdijonnaises@orange.fr
www.grandes-caves-dijonnaises.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins en bouteilles et en Bibs. Spiritueux (15-20).

LA ROUTE DES VINS
1, rue Musette, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 30 45 01
dijon@la-routedesvins.fr
www.la-routedesvins.fr
● **600 réf.** dont Bourgogne, Rhône, Loire, Alsace et Languedoc-Roussillon. Vins étrangers dont Italie et portugal. Spiritueux (300) dont whiskies (50) et rhums (35).

LE GOÛT DU VIN
37, rue d'Auxonne, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 67 36 95
boutiquedijon@le-gout-du-vin.fr
www.le-gout-du-vin.fr
● **1500 réf.** Toutes régions dont Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
6-8, rue François-Rude, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 49 94 04
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

Ô GRÉ DU VIN
106, rue Monge, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 65 90 62
www.ogreduvin.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Vins nature et bio. Spiritueux (15). Bar à vins. Dégustation commentée.

VINÉLA
18, rue des Forges, 21000 Dijon
Tél. : 03 80 58 95 62
vinela-bourgogne@orange.fr
www.vinela-bourgogne.pagesperso-orange.fr
● **100 réf.** Bourgogne. Spiritueux (50).

CLOS DE BOURGOGNE
4, rue du Richebourg,
21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 62 87 74
closdebourgogne@orange.fr
www.closdebourgogne.com
● **400 réf.** Bourgogne, Jura, Alsace, Loire, Vallée du Rhône Sud, Languedoc et Sud-Ouest. Vins issus de la culture raisonée, bio ou biodynamique.

CAVES DROMARD
RN 74, 21550 Ladoix-Serrigny
Tél. : 03 80 26 40 59
cavesdromard@wanadoo.fr
www.cavesdromard.fr
● **150 réf.** Bourgogne.

VINS & MERVEILLES
4, route de Beaune,
21160 Marsannay-la-Côte
Tél. : 03 80 52 06 02
vins.merveilles@gmail.com
www.cave-jacquesfrancois.com
● **50 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Alsace, Jura, Languedoc-Roussillon et Champagne. Spiritueux (35).

CAVE DES VIEILLES VIGNES RVF
13, place de l'Hôtel-de-Ville,
21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 29 07
cave-vieilles-vignes@gmx.com
www.cavedesvieillesvignes.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (15).

CAVEAU DE LA TOUR RVF
ZA Les Champs-Lins,
3, impasse des Lamponnes,
21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 66 66
contact@cdlt.fr
www.caveaudelatour.com
● **2000 réf.** Toutes régions dont

Tous droits réservés à l'éditeur

Bourgogne, Rhône et Champagne. Vins d'Italie.

CAVES DU VIEUX PRESSOIR
Hôpital de Meursault - Route départementale 974, 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 20 39
info@vieux-pressoir.com
www.lescavesduvieuxpressoir.com
● **50 réf.** dont Pommard, Meursault, Aloxe-Corton, Crémant de Bourgogne et blanc de blancs. Dégustation.

ROPITEAU FRÈRES
Cours des Hospices - 13, rue du 11-Novembre, 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 73
ropiteau@ropiteau.fr
www.ropiteau.com
● **50 réf.** dont Meursault, Puligny, Volnay, Pommard... Visite libre et gratuite des caves.

LES CELLIERS RÉUNIS
28, quai Philippe-Bouhey, 21500 Montbard
Tél. : 03 80 92 18 25
lescelliersreunis@orange.fr
caviste-celliers-reunis-bourgogne.fr
● **300 réf.** dont Bourgogne, Rhône et Bordeaux. Spiritueux (100).

CAVE DE NOLAY
11, avenue Eugène-Spuller, 21340 Nolay
Tél. : 03 80 21 73 05
info@cavedenolay.com
www.cavedenolay.com
● **150 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et crus du Beaujolais. Spiritueux (30).

CAVE DU VAL D'OR
3, avenue Eugène-Spuller, 21340 Nolay
Tél. : 03 80 21 77 26
cvo-nolay@cavesduvaldor.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500). Bières du monde.

CAVE JACQUES FRANÇOIS
7, route de Dijon, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 18 91
vin-jacques-francois@orange.fr
www.cavenuits-jacquesfrancois.fr
● **350 réf.** Bourgogne. Spiritueux (20). Produits régionaux.



CAVEAU CLAVELIER
4, rue du Général-de-Gaulle, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 35 17
vins.clavelier@wanadoo.fr
www.clavelier.fr
● **60 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (10).

CAVEAU DU BEFFROI
5, rue Sonoys, 21700 Nuits-Saint-Georges.
Tél. : 03 80 62 32 43
www.aegerter.fr
● **500 réf.** dont Bourgogne, Vallée du Rhône et Bordeaux. Spiritueux (20).

L'IMAGINARIUM
Avenue du Jura, 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 62 61 40
info@imaginarium-bourgogne.com
www.imaginarium-bourgogne.com
● **200 réf.** dont Bourgogne, Beaujolais, Rhône et Languedoc. Vins de Californie. Parcours découverte des vins de Bourgogne. Crémant de Bourgogne élaboré grâce à une méthode ancestrale.

LE CAVON DE BACCHUS RVF
19, rue Crébillon, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 15 32
contact@cavon.com
www.cavon.com
● **1400 réf.** 60 domaines bourguignons. Spiritueux (10).

MOILLARD
2, route de Dijon, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 42 20
caveau.nuits@moillard.fr
www.moillard.fr
● **50 réf.** Bourgogne. Spiritueux (3). Visite libre de la cave du XIXe s. et de la cuverie. Dégustations commentées.

CAVEAU DE PULIGNY-MONTRACHET RVF
1, rue de Poiseul, 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 96 78
julien@caveaupuligny.fr
www.caveau-puligny.com

Tous droits réservés à l'éditeur



● **600 réf.** Bourgogne. Dégustation et vente. Terrasse.

LE GOÛT DU VIN
10, rue des artisans, 21800 Quetigny
Tél. : 03 80 47 46 42
boutiquequetigny@le-gout-du-vin.fr
www.le-gout-du-vin.fr
● **1500 réf.** Toutes régions dont Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE DE SAINT-AUBIN
11, rue Chatenière - Gamay, 21190 Saint-Aubin. Tél. : 03 80 21 36 78
cvo-gamay@cavesduvaldor.com
● **178 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Provence, Beaujolais et Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (293).

LE CAVEAU DE SANTENAY
22, place du Jet d'Eau, 21590 Santenay
Tél. : 03 80 20 69 33
lecaveaudesantenay@orange.fr
www.lecaveaudesantenay.fr
● **300 réf.** Bourgogne. Spiritueux (20). Producteurs du village, prix domaine.

LE CELLIER MORVANDIAU
21, rue la Foire, 21210 Saulieu
Tél. : 03 80 64 14 19
r.renaud2@wanadoo.fr
www.lecelliermorvandiau.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (200).

CAVE HENRI DE VILLAMONT
2, rue du Docteur-Guyot, 21420 Savigny-lès-Beaune
Tél. : 03 80 21 50 59
contact@hdv.fr
www.hdv.fr
● **40 réf.** Bourgogne. Des visites des caves et du vignoble.

LES CELLIERS RÉUNIS
52, rue de Paris, 21140 Semur-en-Auxois
Tél. : 03 80 97 31 22
lescelliersreunis@orange.fr
www.caviste-semurois-bourgogne.fr
● **135 réf.** Bourgogne (95 %). Spiritueux (45).

LA CAVE DE BOURGOGNE
45, Grande Rue du Faubourg -Saint-Michel, 21250 Seurre
Tél. : 03 80 21 10 08
lacavedebourgogne@gmail.com
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont rhums, whiskies et eaux-de-vie. Bières dont fûts et tireuses à bière.

CASA VINUM
Impasse Gallo-Romaine, 21540 Sombernon
Tél. : 03 80 33 40 51
contact@casavinum.fr
www.casavinum.fr
● **800 réf.** Toutes régions.

MAISON DES VINS
1, place de l'Église, 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 62 32 99
mdv-gerbet@wanadoo.fr
www.vins-gerbet.com
● **30 réf.** Bourgogne. Crème de cassis. Vieux marcs.

LA GRANDE CAVE DE VOUGEOT
31, rue du vieux château, 21640 Vougeot. Tél. : 03 80 62 87 13
caveau@grande-cave-de-vougeot.fr
www.lagrandecavedevougeot.fr
● **100 réf.**, uniquement Bourgogne. Marcs de bourgogne, Crémants de Bourgogne, crèmes de cassis. Dégustations.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.44,45,47

DORDOGNE

CASTAGNÉ-NIVET
35, rue du Docteur-Roux,
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 24 50 95
castagnejeanlouis@yahoo.fr
● **1200 réf.** Toutes régions, vins étrangers.

CAVE LARÉGNÈRE
22, rue de la Nauve,
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 73 53 90
contact@cave-laregnere.com
www.cave-laregnere.com
● **1200 réf.** Bergerac. Spécialiste du bio et de la biodynamiques depuis 1987. Spiritueux (600).

COMPTOIR DES VIGNES BERGERAC
Route de Bordeaux - La Cavaille Nord (parking Grand Frais), 24100 Bergerac
Tél. : 05 53 23 24 47
laura.jacquot@lebihantmeg.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions et étrangers. Vins du monde. Spiritueux (200).

AQUITAINE AGRO-ALIMENTAIRE
Allée Jacques-Duclos - Galerie du Périgord blanc, 24750 Boulazac
Tél. : 05 53 54 75 95
aaaipx@wanadoo.fr
● **1500 réf.** Toutes régions dont Bergerac, Pécharmant, Bordeaux. Spiritueux (500) dont whiskies (180). Dégustation de spiritueux. Bières artisanales France et étranger (150-200).

JULIEN DE SAVIGNAC
6, rue Victor-Hugo,
24310 Brantôme
Tél. : 05 53 08 10 64
contact@julien-de-savignac.com
www.julien-de-savignac.com
● **500 réf.** Toutes régions (dont les vins de Bergerac signés Julien de Savignac). Vins étrangers. Spiritueux (400).

CAVE LARÉGNÈRE
22, rue de la Nauve, 24100 Creysse
Tél. : 05 53 73 53 90
cave.laregnere.creysse@gmail.com
www.cave-laregnere.com
● **1500 réf.** dont Bergerac. Spiritueux (300). Spécialisé en vins bio. Bar à vins et gastronomie du Périgord et d'ailleurs.

CELLIER DU PÉRIGORD
Place de la Halle, 24250 Domme
Tél. : 05 53 30 32 11
cellierduperigord.domme@orange.fr
www.foie-gras-sarlat.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (50).

LA CAVE IRLANDAISE
23, place Gambetta, 24500 Eymet
Tél. : 06 22 56 19 80
mitch@eymetwines.com
www.eymetwines.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest, Languedoc, Roussillon, Loire et Bourgogne. Vins étrangers (Italie, Autriche, etc.). Vins bio et biodynamiques. Spiritueux.

JULIEN DE SAVIGNAC
Avenue de la Libération,
24260 Le Bugue
Tél. : 05 53 07 10 31
julien.de.savignac@wanadoo.fr
www.julien-de-savignac.com
● **3500 réf.** Toutes régions (dont les vins de Bergerac de Julien de Savignac). Vins étrangers. Spiritueux (1000) dont whiskies (400) et rhums (150).

BOUTIQUE VALETTE
30, avenue de la Préhistoire,
24620 Les Eyzies-de-Tayac
Tél. : 05 53 35 13 37
valette.eyzies@orange.fr
www.foie-gras-sarlat.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (50).

VIN BLANC ROUGE
3, avenue de la Préhistoire,
24620 Les Eyzies-de-Tayac
Tél. : 05 53 35 17 41
vinblancrouge@wanadoo.fr
● **2000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (85). Épicerie fine.

LA CAV' ÉPICERIE
13, boulevard Bouteiller,
24340 Mareuil
Tél. : 05 53 60 90 10
info@lacavepicerie.com
www.lacavepicerie.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Bergerac, Pécharmant. Vins étrangers. Spiritueux (650) dont whiskies (300). Bières artisanales (150) et tireuses à bière. Épicerie fine avec produits du Périgord.

LES CHAIS DE LA RICHARDIÈRE
Avenue Louis-Suder,
24430 Marsac-sur-l'Isle
Tél. : 05 53 08 07 15
cavelarichardiere@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins espagnols et italiens. Spiritueux (250).

JULIEN DE SAVIGNAC
Clos-l'Envège, 24240 Monbazillac
Tél. : 05 53 24 50 40
contact@julien-de-savignac.com
www.julien-de-savignac.com
● **3500 réf.** Toutes régions (dont les vins de Bergerac signés Julien de Savignac). Vins étrangers. Spiritueux (400).

LE P'TIT TONNEAU
3, place de l'Église, 24190 Neuvic
Tél. : 05 53 81 62 75
le-ptit.tonneau@laposte.net
● **250 réf.** Toutes régions.

VIN & VIGNERONS
Zone commerciale de la Couture,
24660 Notre-Dame-de-Sanilhac
Tél. : 07 71 64 77 58
cavelcsr@gmail.com
www.vinetvignerons.fr
● **1500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (100). Bar à vins.

JULIEN DE SAVIGNAC
27, rue Taillefer, 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 53 39 24
contact@julien-de-savignac.com
www.julien-de-savignac.com
● **4000 réf.** Toutes régions (dont les vins de Bergerac signés Julien de Savignac). Vins étrangers. Spiritueux (2500).

LA CAVE WILSON
65, rue Wilson, 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 09 75 00
cavewilson.perigueux@gmail.com
www.la-cave-wilson.fr
● **520 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250). 550 références de bières.

LA COMPAGNIE DES VINS
6, rue du Colonel-Raynal,
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 09 09 08
contact@lacompagniedesvins.fr
www.lacompagniedesvins.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest, Bourgogne, Rhône et Champagne. Spiritueux (30) dont whiskies.

LA COUR DES VINS
11, place Bugeaud, 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 07 14 64
courdesvins@wanadoo.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.nicolas.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (70). Spiritueux (300).

HYPERBOISSONS

47, rue de Châtillon-le-Duc,
25480 École-Valentin
Tél. : 03 81 48 91 39
hyperval@hotmail.fr
www.hyperboissons.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Jura, vins étrangers. Spiritueux (1200) dont 500 bières.

L'ISLE AUX VINS

3, rue du Magny,
25250 L'Isle-sur-le-Doubs
Tél. : 03 81 90 23 49
isleauxvins@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70). Whiskies (40).

LES CHAIS DU VAL

15, rue principale, 25500 Les Fins
Tél. : 03 81 44 19 80
leschaisduval@gmail.com
www.leschaisduval-morteau.fr
● **850 réf.** Loire, Rhône, Languedoc, Roussillon, Bourgogne. Spiritueux (70).

CAVE DE LA JOUX

10, place de Verdun, 25270 Levier
Tél. : 03 81 89 56 91
● **100 réf.** dont vins de pays et Sud-Ouest.

FRANCHE-COMTÉ BOISSONS SERVICE

25, rue des Combes, 25120 Maîche
Tél. : 03 81 64 20 20
cave.maiche@fcbs.fr
● **1500 réf.** Toutes régions dont Jura, Bourgogne, Bordeaux, Alsace, Rhône, Champagne et Languedoc. Spiritueux (300).

TERRE ET CÉPAGES

1, rue du Mont-Miroir, 25120 Maîche
Tél. : 03 81 64 22 78
www.espace-vin.fr
● **650 réf.** Toutes régions. Grands choix de spiritueux et de bières.

SAS VIN ART & PLAISIR

1, rue de la Ranconnière,
25370 Métabief
Tél. : 09 61 66 92 20/06 74 86 69 25
contact@vin-art-plaisir.com
vin-art-plaisir.com
● **150 réf.** Jura, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Sud-Ouest, Provence, Corse, Italie.

LA FRUITIERE

30, Grande Rue, 25500 Morteau
Tél. : 03 81 67 07 05
info@fruitiere-morteau.com
www.fruitiere-morteau.com
● **100 réf.** dont Jura, Loire et Rhône. Spiritueux (50).

TERRA VINEA

1, rue de la Gare, 25500 Morteau
Tél. : 03 81 67 52 88
terra.vinea@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins *nature uniquement*. Spiritueux (50). Bar à vins, le vendredi soir.

AU BON ÉCHANSON

66, rue de la République,
25300 Pontarlier.
Tél. : 03 81 46 52 93
aubonechanson@yahoo.fr
www.aubonechanson.com
● **1 350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400) dont whiskies (120) et absinthes (45).

LA BONNE CAVE

16, Grande Rue,
25440 Quingey
Tél. : 03 81 63 68 06
labonnecavebichot@outlook.fr
quingey.com/la-bonne-cave
● **150 réf.** dont Bourgogne, Jura, Languedoc et Rhône. Spiritueux (50).

CAVE RUBRIMONTAINE

27, Grande Rue, 25680 Rougemont
Tél. : 03 81 86 91 85
girard.dominique-dam@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVE ROBBE FRÈRES

16, rue Damvauthier,
25160 Saint-Point-Lac
Tél. : 03 81 69 62 13
sarlrobbefreres@orange.fr
www.cave-vins-doubs.fr
● **300 réf.** dont Jura, Bourgogne, Rhône, Sud et Bordeaux. Spiritueux (60).

COMPTOIR DES VIGNES

57, Grande Rue, 25800 Valdahon
Tél. : 03 81 56 47 79
valdahon.rdv@orange-business.fr
www.comptoirdesvignes.com
● **400 réf.** Toutes régions + vins étrangers et bio. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur





DOUBS

CAVE FRAISSE - VINS DE PROPRIÉTAIRES

40, rue de Belfort, 25400 Audincourt
Tél. : 03 81 30 36 32
bernard.fraisse25@orange.fr
www.cave-fraisse.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (800). Épicerie fine.

LES AMIS DU VIN

14, rue de Belfort, 25400 Audincourt
Tél. : 03 81 30 37 23
lesamisduvin.25@free.fr
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200) dont 100 whiskies et 50 rhums. Bières (10).

CAVE DUFAY

2, rue des Roches,
25110 Baume-les-Dames
Tél. : 03 81 84 44 53
dufay-boissons@wanadoo.fr
www.dufay-boissons.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (145) dont whiskies (55).

BARTHOD

20, rue Bersot, 25000 Besançon
Tél. : 03 81 82 27 14
barthod-levin@barthod.fr
www.barthod-produits-regionaux.fr
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vieux millésimes. Spiritueux (250). Bar à vins. Épicerie fine.

COMPTOIR DES VIGNES

Galerie marchande Châteaufarine,
route de Dôle, 25057 Besançon
Tél. : 09 73 24 24 80
ldietsch@vins-burgey.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins étrangers et bio. Spiritueux (200).

ÉPICERIE IN FINE

39, rue de Belfort, 25000 Besançon
Tél. : 03 81 80 99 65
contact@epicerie-in-fine.com
www.epicerie-in-fine.com
● **250 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (450) dont whiskies (150). Épicerie fine.

HYPERBOISSONS

8, rue André-Chenier,
25000 Besançon
Tél. : 03 81 58 11 63
hyperchateaufarine@gmail.com
www.hyperboissons.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Jura, vins étrangers. Spiritueux (1 200) dont 500 bières.

INTERCAVES

81, rue de Belfort, 25000 Besançon
Tél. : 03 81 80 94 27
intercavesbesancon@yahoo.fr
www.intercaves.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont eaux-de-vie, portos, rhums, whiskies, bourbons.

LA CAVE AUX FROMAGES

2, rue Gustave-Courbet,
25000 Besançon
Tél. : 03 63 18 33 81
contact@lacaveauxfromages.com
www.lacaveauxfromages.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

LE TROU DE SOURIS

Marché Beaux-Arts, 25000 Besançon
Tél. : 03 81 83 26 09
letroudesouris@wanadoo.fr
● **250 réf.** Toutes régions.

NICOLAS

16, place de la Révolution,
25000 Besançon
Tél. : 03 81 81 11 04

Tous droits réservés à l'éditeur

www.nicolas.com
● **1 300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (70). Spiritueux (300).

HYPERBOISSONS
47, rue de Châtillon-le-Duc,
25480 École-Valentin
Tél. : 03 81 48 91 39
hyperval@hotmail.fr
www.hyperboissons.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Jura, vins étrangers. Spiritueux (1 200) dont 500 bières.

L'ISLE AUX VINS
3, rue du Magny,
25250 L'Isle-sur-le-Doubs
Tél. : 03 81 90 23 49
isleauxvins@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70). Whiskies (40).

LES CHAIS DU VAL
15, rue principale, 25500 Les Fins
Tél. : 03 81 44 19 80
leschaisduval@gmail.com
www.leschaisduval-morteau.fr
● **850 réf.** Loire, Rhône, Languedoc, Roussillon, Bourgogne. Spiritueux (70).

CAVE DE LA JOUX
10, place de Verdun, 25270 Levier
Tél. : 03 81 89 56 91
● **100 réf.** dont vins de pays et Sud-Ouest.

FRANCHE-COMTÉ BOISSONS SERVICE
25, rue des Combes, 25120 Maîche
Tél. : 03 81 64 20 20
cave.maiche@fcbs.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions dont Jura, Bourgogne, Bordeaux, Alsace, Rhône, Champagne et Languedoc. Spiritueux (300).

TERRE ET CÉPAGES
1, rue du Mont-Miroir, 25120 Maîche
Tél. : 03 81 64 22 78
www.espace-vin.fr
● **650 réf.** Toutes régions. Grands choix de spiritueux et de bières.

SAS VIN ART & PLAISIR
1, rue de la Ranconnière,
25370 Métabief
Tél. : 09 61 66 92 20/06 74 86 69 25
contact@vin-art-plaisir.com
vin-art-plaisir.com
● **150 réf.** Jura, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Sud-Ouest, Provence, Corse, Italie.

LA FRUITIÈRE
30, Grande Rue, 25500 Morteau
Tél. : 03 81 67 07 05
info@fruitiere-morteau.com
www.fruitiere-morteau.com
● **100 réf.** dont Jura, Loire et Rhône. Spiritueux (50).

TERRA VINEA RVF
1, rue de la Gare, 25500 Morteau
Tél. : 03 81 67 52 88
terra.vinea@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins *nature uniquement*. Spiritueux (50). Bar à vins, le vendredi soir.

AU BON ÉCHANSON RVF
66, rue de la République,
25300 Pontarlier.
Tél. : 03 81 46 52 93
aubonechanson@yahoo.fr
www.aubonechanson.com
● **1 350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400) dont whiskies (120) et absinthes (45).

LA BONNE CAVE
16, Grande Rue,
25440 Quingey
Tél. : 03 81 63 68 06
labonnecavebichot@outlook.fr
quingey.com/la-bonne-cave
● **150 réf.** dont Bourgogne, Jura, Languedoc et Rhône. Spiritueux (50).

CAVE RUBRIMONTAINE
27, Grande Rue, 25680 Rougemont
Tél. : 03 81 86 91 85
girard.dominique-dam@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVE ROBBE FRÈRES
16, rue Damvauthier,
25160 Saint-Point-Lac
Tél. : 03 81 69 62 13
sarlrobbefreres@orange.fr
www.cave-vins-doubs.fr
● **300 réf.** dont Jura, Bourgogne, Rhône, Sud et Bordeaux. Spiritueux (60).

COMPTOIR DES VIGNES
57, Grande Rue, 25800 Valdahon
Tél. : 03 81 56 47 79
valdahon.rdv@orange-business.fr
www.comptoirdesvignes.com
● **400 réf.** Toutes régions + vins étrangers et bio. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.51-54

FINISTÈRE

DE VIGNE EN VIN
Place du Chevalier-de-la-Barre,
29770 Audierne
Tél. : 02 98 70 20 36
contact@devignenvin.fr
www.devignenvin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (200) dont whiskies (100).

LA CAVE DES SOMMELIERS
25, avenue de la Plage, 29950 Bénodet
Tél. : 02 98 57 10 21
cavedelarocade@orange.fr
www.cavedelarocade.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES SAVANTES
33, rue Navarin, 29200 Brest
Tél. : 02 98 80 22 88
cavessavantes@gmail.com
cavessavantes.com
● **500 réf.** Toutes régions + vins étrangers. Spiritueux (300). Épicerie fine.

GLOBULLE ROUGE RVF
27, rue Émile-Zola, 29200 Brest
Tél. : 02 98 33 38 03
lamusevin@wanadoo.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Roussillon et Loire, vins étrangers. Spécialiste des vins nature. Spiritueux (10). Bar à vins et restaurant, dépanneur en vins.

LA CAVE DE BACCHUS RVF
10, rue Alain-Fournier, 29200 Brest
Tél. : 02 98 44 33 76
lacavedebacchus@wanadoo.fr
www.bacchusbrest.com
● **900 réf.** Toutes régions dont Rhône, Languedoc et Champagne. Vins biodynamiques. Spiritueux dont rhums et whiskies. Salon des vignerons le premier week-end de novembre.

LA CAVE DES VINS GOURMANDS RVF
49 bis, rue de Lyon, 29200 Brest
Tél. : 02 98 44 90 46
vins.gourmands@sfr.fr
● **850 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon, Rhône, Bourgogne et Loire, vins étrangers. Spiritueux (300).

LES CAVES DE MON PÈRE
8, avenue Baron-Lacrosse,
29200 Brest
Tél. : 02 98 02 34 17
contact@cavesdemonpere.com
www.cavesdemonpere.com
● **800 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire et Languedoc. Spiritueux dont whiskies (500).

Tous droits réservés à l'éditeur

LES CHAIS D'IROISE
13, rue de la Villeneuve,
29200 Brest
Tél. : 02 98 42 04 68
leschaisdiroise@gmail.com
leschaisdiroise.com
● **450 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (130). Épicerie artisanale et locale. Bières artisanales et locales (35). Cidres.

NICOLAS
114, boulevard de Plymouth,
29200 Brest
Tél. : 02 98 05 06 06
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Whiskies (70) et rhums (20).

NICOLAS
28, rue Jean-Jaurès, 29200 Brest
Tél. : 02 98 46 07 58
louis.delleur@essca.eu
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (110).

SOIF DE VINS
49, rue Louis Pasteur, 29200 Brest
Tél. : 02 98 48 19 87
contact@soifdevins.fr
www.soifdevins.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120). Vins naturels, sans sulfite. Prestations à domicile en partenariat avec un traiteur.

CAVE DE KERVEN
27, avenue Victor-Hugo,
29270 Carhaix-Plouguer
Tél. : 02 98 93 73 10
caves.dekerven@orange.fr
● **360 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

CAVE DU KREIZ-KER
33, rue de Callac,
29270 Carhaix-Plouguer
Tél. : 02 98 93 37 87
le-du.patrice@wanadoo.fr
www.cave-du-kreiz-ker.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120). Thés (70).

LES CAVES SAINT-GILDAS
3, place Saint-Hubert, 29150 Cast
Tél. : 02 98 73 54 65
contact@caves-saintgildas.fr
www.caves-saintgildas.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (10).

LA CAVE DE JULIEN RVF
22 bis, rue Lannevain,
29360 Clohars-Carnoët
Tél. : 02 98 71 59 03
lacavedejulien@gmail.com
● **200 réf.** Languedoc, Sud-Ouest, Rhône, Loire, Bourgogne. Vins biodynamiques. Spiritueux (120).

LA CAVE DU MOROS RVF
Zone du Rhun - Écoparc Méridien,
29900 Concarneau
Tél. : 02 98 97 47 62
contact@cave-du-moros.fr
www.cave-du-moros.fr
● **2000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (500).

LA PETITE CAVE
7, place Jean-Jaurès,
29900 Concarneau
Tél. : 09 53 87 20 73
contact@lapetitecavedejoseph.fr
www.lapetitecavedejoseph.fr
● **250 réf.** dont Loire, Languedoc-Roussillon, Rhône, Bourgogne et Beaujolais. Spiritueux (180).

LA CAVE DES SOMMELIERS
ZA de Toubalan - 8, rue Branly,
29100 Douarnenez
Tél. : 02 98 75 58 35
cavedessommeliers.dz@orange.fr
www.cavedelarocade.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (350).

LE CHAMOUETTE
37, quai de l'Yser, 29100 Douarnenez
Tél. : 02 98 74 26 75
le.chamouette@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions. Bar à vins.

CAVE EXPRESS
3, avenue du Rouillen,
29500 Ergué-Gaberic
Tél. : 02 98 53 37 25
cave.express@wanadoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Tireuses à bière à louer. Bières (100).

LA CAVE FOUESNANTAISE
33, ZA de Park-Ar-C'Hastel,
29170 Fouesnant
Tél. : 02 98 56 14 65
d.gasscoz@cozigou-sa.com
● **200 réf.** Toutes régions. Bouteilles et fontaines à vin. Alcools et champagnes. Bières et boissons bretonnes.

LE PRESSOIR FOUESNANTAIS
1, espace Kervihan, 29170 Fouesnant
Tél. : 02 98 51 65 69
lepressoirfouesnantais@gmail.com
● **450 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, Languedoc, Côtes du Rhône, vins étrangers. Spiritueux (50). Bières (10). Dégustation avec vignerons.

FRANÇOISE GOUEZ
19, rue de l'Église, 29880 Guisseny
Tél. : 02 98 25 62 33
gouez-francoise@wanadoo.fr
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (25).

LE VIN DIVIN
7, quai de Cornouaille,
29800 Landerneau
Tél. : 02 98 21 34 58
www.levindivin.com
● **330 réf.** dont Loire, Languedoc, Rhône, Bourgogne et Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (90). Épicerie fine et fromages.

LA CAVE DE LANDI
1, rue de La Tour-d'Auvergne,
29400 Landivisiau
Tél. : 02 98 68 22 44
contact@cave-de-landi.fr
www.cave-de-landi.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Rhône et Bourgogne. Rhums (40) + whiskies (60) + autres spiritueux (36).

LES CAVES CONQUETOISES RVF
18, rue Poncelin, 29217 Le Conquet
Tél. : 02 98 89 00 12
marie-anne.kerdoncuff@laposte.net
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (250). Produits régionaux.

CAVE DE L'ÉLORN
6, boulevard Charles-de-Gaulle,
29480 Le Relecq-Kerhuon
Tél. : 02 98 28 71 23
lacavedelelorn@orange.fr
www.cave-elorn-finistere.fr
● **450 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Bières. Spiritueux (100) dont vieux rhums.

Tous droits réservés à l'éditeur

LES VIGNES DE MERLIN
2, rue du Comte-Even,
29260 Lesneven
Tél. : 02 98 83 07 43
merlin.lesneven@orange.fr
www.vignes-de-merlin.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (160). Bières. Épicerie fine.

LA CAVE KERGOAT
2, rue Cécile-Ravallec,
29350 Moëlan-sur-Mer
Tél. : 02 98 39 60 12
olive@cavedekergoat.fr
● **450 réf.** dont Loire, Bordeaux et Rhône. Whiskies (60), rhums (40) et eaux-de-vie (40).

LA CAVE DES JACOBINS RVF
15, place des Jacobins, 29600 Morlaix
Tél. : 02 98 88 05 54
contact@lacavedesjacobins.fr
www.lacavedesjacobins.fr
● **2000 réf.** dont Bourgogne, Loire et Languedoc-Roussillon, Rhône, Bordeaux, Provence, Champagne et Étranger. Spiritueux (500) dont un grand choix de whiskies et de rhums. Épicerie fine.

LE VINOGRAPHE RVF
25, rue Ange-de-Guernisac,
29600 Morlaix
Tél. : 06 47 59 79 06
levinographe@gmail.com
● **260 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest et Bordeaux. Spiritueux (30). Vins bio ou biodynamiques, nature. Bar à vins.

LES VINS O MUR
5, place de Viarmes, 29600 Morlaix
Tél. : 02 98 63 37 68
lesvinsomur@orange.fr
www.caveavinmorlaix.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (250).

LE VERRE À VIN
9, rue du Maréchal-Leclerc,
29860 Plabennec
Tél. : 02 98 36 81 16
leverreavin-lepicurien@bbox.fr
www.leverreavin-lepicurien.bzh
● **500 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Loire et Champagne. Spiritueux (250).

CLOS DE KERVERRY
4, route de Quimper, 29170 Pleuven
Tél. : 02 98 54 71 79
kerverry@bbox.fr
www.kerverry-foie-gras-vin.fr
● **150 réf.** dont Bordeaux, Loire, Sud, Bourgogne. Spiritueux (20). Foie gras.

CAVE LE BRETAGNE
29, rue de Quimper, 29190 Pleyben
Tél. : 06 07 13 76 74
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES FRED & RIC
Place de la Mairie, 29120 Plomeur
Tél. : 02 98 82 11 30
● **600 réf.** Toutes régions. Whiskies (100) et rhums (100). Coffrets gourmands.

CAVES D'ARMORIQUE
1, rue Mendès-France,
29630 Plougasnou
Tél. : 02 98 67 30 07
caves.bellec@orange.fr
● **350 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Spiritueux (150). Bières bretonnes (105).

MA CAVE
16, rue de l'Église,
29470 Plougastel-Daoulas
Tél. : 02 98 40 36 08
ma.cave.plougastel@wanadoo.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire et Languedoc. Spiritueux (130).

LA CAVE DE KERUZAS
37, rue de Bertheaume,
29217 Plougonvelin
Tél. : 02 98 38 02 40
laurent.peschaud@wanadoo.fr
www.la-cave-de-keruzas.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (30). Produits régionaux.

LE CLOS D'ARMOR
Langueriec, 29810 Ploumoguer
Tél. : 02 29 00 27 92
brifloast-diffusion@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions

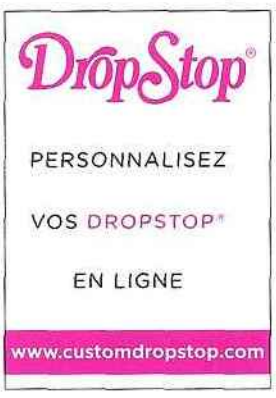
LA PART DES ANGES RVF
21, rue Émile-Bernard,
29930 Pont-Aven
Tél. : 02 56 23 91 26
lapartdesanges29@gmail.com
● **750 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, vins étrangers. Vins biodynamiques, nature. Spiritueux (400).

CAVE DE LA ROCADE
Rond-point de Kerouant,
29120 Pont-l'Abbé
Tél. : 02 98 82 35 37
cavedelarocade@orange.fr
www.cavedelarocade.fr
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400). Fromagerie. Charcuterie basque espagnole et italienne.

CAVE LA VIE DE CHÂTEAUX RVF
40, avenue de la Libération,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 90 70 97
laviedechateaux@wanadoo.fr
www.cave-laviedechateaux.fr
● **2000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400) dont whiskies (300) et rhums (100).

KEMPER CAVE
51 bis, route de Brest,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 95 34 17
kemper-cave@bbox.fr
www.kempercave.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux dont whiskies (80).

LA CAVE SAS KERVILLY RVF
11, rue de Stang-Vihan,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 64 31 27
stang-vihan.quimper@scarmor.fr
● **3 250 réf.** dont Bordeaux,



Loire, Bourgogne et Languedoc. Spiritueux (440).

LES DOMAINES QUI MONTENT
38, rue du Chapeau-Rouge,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 11 24 22
ldqm29@orange.fr
www.lesdomainesquimontent.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Épicerie fine, restauration.

NICOLAS
7, rue Amiral-de-la-Grandière,
29000 Quimper. Tél. : 02 98 95 11 22
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVE DU BISTRO RVF
2, rue Dom-Morice, 29300 Quimperlé
Tél. : 02 98 39 29 58
contact@lacavedubistro.fr
www.lacavedubistro.fr
● **850 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Rhône. Spiritueux (250).

CAVE SAINT-MICHEL
5 bis, place des Écoles,
29300 Quimperlé
Tél. : 02 98 96 26 56
cave.saint.michel@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

WINE BEER SUPERMARKET
Keravel, 29680 Roscoff
Tél. : 02 98 61 15 87
shop@winebeersupermarket.com
www.winebeersupermarket.com
● **950 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250). Bières.

CAVE SAINT-MARTIN
1, Rue Marcelin-Berthelot,
29600 Saint-Martin-des-Champs
Tél. : 02 98 88 83 30
cavesaintmartin@gmail.com
www.cavesaintmartin.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Bières du monde (500). Épicerie fine, thés (Comptoir français du thé).

LES VIGNES DE MERLIN RVF
17, place Alain-de-Guébriant,
29250 Saint-Pol-de-Léon
Tél. : 02 98 69 20 73
lesvignesdemerlin@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc, vins étrangers, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (160).

CAVE LE CORPS DE GARDE RVF
8, rue Saint-Mathieu, place du Vieux Marché, 29290 Saint-Renan
Tél. : 02 98 84 20 06
cave.lecorpsdegarde@gmail.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Vieux millésimes depuis 1955. Spiritueux (600).

LA ROSE DES VINS
4, rue Saint-Yves, 29290 Saint-Renan
Tél. : 02 98 45 31 17
larosedesvins29@orange.fr
www.larosedesvins29.com
● **100 réf.** Toutes régions et vins étrangers (40). Spiritueux (100).

CAVE DE L'ISOLE
Rue Henri-Croissant, 29390 Scaër
Tél. : 02 98 59 41 77
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.51-54

FINISTÈRE

DE VIGNE EN VIN
Place du Chevalier-de-la-Barre,
29770 Audierne
Tél. : 02 98 70 20 36
contact@devignenvin.fr
www.devignenvin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (200) dont whiskies (100).

LA CAVE DES SOMMELIERS
25, avenue de la Plage, 29950 Bénodet
Tél. : 02 98 57 10 21
cavedelarocade@orange.fr
www.cavedelarocade.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES SAVANTES
33, rue Navarin, 29200 Brest
Tél. : 02 98 80 22 88
cavessavantes@gmail.com
cavessavantes.com
● **500 réf.** Toutes régions + vins étrangers. Spiritueux (300). Épicerie fine.

GLOBULLE ROUGE RVF
27, rue Émile-Zola, 29200 Brest
Tél. : 02 98 33 38 03
lamusevin@wanadoo.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Roussillon et Loire, vins étrangers. Spécialiste des vins nature. Spiritueux (10). Bar à vins et restaurant, dépanneur en vins.

LA CAVE DE BACCHUS RVF
10, rue Alain-Fournier, 29200 Brest
Tél. : 02 98 44 33 76
lacavedebacchus@wanadoo.fr
www.bacchusbrest.com
● **900 réf.** Toutes régions dont Rhône, Languedoc et Champagne. Vins biodynamiques. Spiritueux dont rhums et whiskies. Salon des vignerons le premier week-end de novembre.

LA CAVE DES VINS GOURMANDS RVF
49 bis, rue de Lyon, 29200 Brest
Tél. : 02 98 44 90 46
vins.gourmands@sfr.fr
● **850 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon, Rhône, Bourgogne et Loire, vins étrangers. Spiritueux (300).

LES CAVES DE MON PÈRE
8, avenue Baron-Lacrosse,
29200 Brest
Tél. : 02 98 02 34 17
contact@cavesdemonpere.com
www.cavesdemonpere.com
● **800 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire et Languedoc. Spiritueux dont whiskies (500).

Tous droits réservés à l'éditeur

LES CHAIS D'IROISE
13, rue de la Villeneuve,
29200 Brest
Tél. : 02 98 42 04 68
leschaisdiroise@gmail.com
leschaisdiroise.com
● **450 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (130). Épicerie artisanale et locale. Bières artisanales et locales (35). Cidres.

NICOLAS
114, boulevard de Plymouth,
29200 Brest
Tél. : 02 98 05 06 06
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Whiskies (70) et rhums (20).

NICOLAS
28, rue Jean-Jaurès, 29200 Brest
Tél. : 02 98 46 07 58
louis.delleur@essca.eu
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (110).

SOIF DE VINS
49, rue Louis Pasteur, 29200 Brest
Tél. : 02 98 48 19 87
contact@soifdevins.fr
www.soifdevins.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120). Vins naturels, sans sulfite. Prestations à domicile en partenariat avec un traiteur.

CAVE DE KERVEN
27, avenue Victor-Hugo,
29270 Carhaix-Plouguer
Tél. : 02 98 93 73 10
caves.dekerven@orange.fr
● **360 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

CAVE DU KREIZ-KER
33, rue de Callac,
29270 Carhaix-Plouguer
Tél. : 02 98 93 37 87
le-du.patrice@wanadoo.fr
www.cave-du-kreiz-ker.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120). Thés (70).

LES CAVES SAINT-GILDAS
3, place Saint-Hubert, 29150 Cast
Tél. : 02 98 73 54 65
contact@caves-saintgildas.fr
www.caves-saintgildas.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (10).

LA CAVE DE JULIEN RVF
22 bis, rue Lannevain,
29360 Clohars-Carnoët
Tél. : 02 98 71 59 03
lacavedejulien@gmail.com
● **200 réf.** Languedoc, Sud-Ouest, Rhône, Loire, Bourgogne. Vins biodynamiques. Spiritueux (120).

LA CAVE DU MOROS RVF
Zone du Rhun - Écoparc Méridien,
29900 Concarneau
Tél. : 02 98 97 47 62
contact@cave-du-moros.fr
www.cave-du-moros.fr
● **2000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (500).

LA PETITE CAVE
7, place Jean-Jaurès,
29900 Concarneau
Tél. : 09 53 87 20 73
contact@lapetitecavedejoseph.fr
www.lapetitecavedejoseph.fr
● **250 réf.** dont Loire, Languedoc-Roussillon, Rhône, Bourgogne et Beaujolais. Spiritueux (180).

LA CAVE DES SOMMELIERS
ZA de Toubalan - 8, rue Branly,
29100 Douarnenez
Tél. : 02 98 75 58 35
cavedessommeliers.dz@orange.fr
www.cavedelarocade.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (350).

LE CHAMOUETTE
37, quai de l'Yser, 29100 Douarnenez
Tél. : 02 98 74 26 75
le.chamouette@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions. Bar à vins.

CAVE EXPRESS
3, avenue du Rouillen,
29500 Ergué-Gaberic
Tél. : 02 98 53 37 25
cave.express@wanadoo.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Tireuses à bière à louer. Bières (100).

LA CAVE FOUESNANTAISE
33, ZA de Park-Ar-C'Hastel,
29170 Fouesnant
Tél. : 02 98 56 14 65
d.gasscoz@cozigou-sa.com
● **200 réf.** Toutes régions. Bouteilles et fontaines à vin. Alcools et champagnes. Bières et boissons bretonnes.

LE PRESSOIR FOUESNANTAIS
1, espace Kervihan, 29170 Fouesnant
Tél. : 02 98 51 65 69
lepressoirfouesnantais@gmail.com
● **450 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, Languedoc, Côtes du Rhône, vins étrangers. Spiritueux (50). Bières (10). Dégustation avec vignerons.

FRANÇOISE GOUEZ
19, rue de l'Église, 29880 Guisseny
Tél. : 02 98 25 62 33
gouez-francoise@wanadoo.fr
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (25).

LE VIN DIVIN
7, quai de Cornouaille,
29800 Landerneau
Tél. : 02 98 21 34 58
www.levindivin.com
● **330 réf.** dont Loire, Languedoc, Rhône, Bourgogne et Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (90). Épicerie fine et fromages.

LA CAVE DE LANDI
1, rue de La Tour-d'Auvergne,
29400 Landivisiau
Tél. : 02 98 68 22 44
contact@cave-de-landi.fr
www.cave-de-landi.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Rhône et Bourgogne. Rhums (40) + whiskies (60) + autres spiritueux (36).

LES CAVES CONQUÉTOISES RVF
18, rue Poncelin, 29217 Le Conquet
Tél. : 02 98 89 00 12
marie-anne.kerdoncuff@laposte.net
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (250). Produits régionaux.

CAVE DE L'ÉLORN
6, boulevard Charles-de-Gaulle,
29480 Le Relecq-Kerhuon
Tél. : 02 98 28 71 23
lacavedelelorn@orange.fr
www.cave-elorn-finistere.fr
● **450 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Bières. Spiritueux (100) dont vieux rhums.

Tous droits réservés à l'éditeur

LES VIGNES DE MERLIN
2, rue du Comte-Even,
29260 Lesneven
Tél. : 02 98 83 07 43
merlin.lesneven@orange.fr
www.vignes-de-merlin.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (160). Bières. Épicerie fine.

LA CAVE KERGOAT
2, rue Cécile-Ravallec,
29350 Moëlan-sur-Mer
Tél. : 02 98 39 60 12
olive@cavedekergoat.fr
● **450 réf.** dont Loire, Bordeaux et Rhône. Whiskies (60), rhums (40) et eaux-de-vie (40).

LA CAVE DES JACOBINS RVF
15, place des Jacobins, 29600 Morlaix
Tél. : 02 98 88 05 54
contact@lacavedesjacobins.fr
www.lacavedesjacobins.fr
● **2000 réf.** dont Bourgogne, Loire et Languedoc-Roussillon, Rhône, Bordeaux, Provence, Champagne et Étranger. Spiritueux (500) dont un grand choix de whiskies et de rhums. Épicerie fine.

LE VINOGRAPHE RVF
25, rue Ange-de-Guernisac,
29600 Morlaix
Tél. : 06 47 59 79 06
levinographe@gmail.com
● **260 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest et Bordeaux. Spiritueux (30). Vins bio ou biodynamiques, nature. Bar à vins.

LES VINS O MUR
5, place de Viarmes, 29600 Morlaix
Tél. : 02 98 63 37 68
lesvinsomur@orange.fr
www.caveavinmorlaix.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (250).

LE VERRE À VIN
9, rue du Maréchal-Leclerc,
29860 Plabennec
Tél. : 02 98 36 81 16
leverreavin-lepicurien@bbox.fr
www.leverreavin-lepicurien.bzh
● **500 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Loire et Champagne. Spiritueux (250).

CLOS DE KERVERRY
4, route de Quimper, 29170 Pleuven
Tél. : 02 98 54 71 79
kerverry@bbox.fr
www.kerverry-foie-gras-vin.fr
● **150 réf.** dont Bordeaux, Loire, Sud, Bourgogne. Spiritueux (20). Foie gras.

CAVE LE BRETAGNE
29, rue de Quimper, 29190 Pleyben
Tél. : 06 07 13 76 74
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES FRED & RIC
Place de la Mairie, 29120 Plomeur
Tél. : 02 98 82 11 30
● **600 réf.** Toutes régions. Whiskies (100) et rhums (100). Coffrets gourmands.

CAVES D'ARMORIQUE
1, rue Mendès-France,
29630 Plougasnou
Tél. : 02 98 67 30 07
caves.bellec@orange.fr
● **350 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Spiritueux (150). Bières bretonnes (105).

MA CAVE
16, rue de l'Église,
29470 Plougastel-Daoulas
Tél. : 02 98 40 36 08
ma.cave.plougastel@wanadoo.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire et Languedoc. Spiritueux (130).

LA CAVE DE KERUZAS
37, rue de Bertheaume,
29217 Plougonvelin
Tél. : 02 98 38 02 40
laurent.peschaud@wanadoo.fr
www.la-cave-de-keruzas.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (30). Produits régionaux.

LE CLOS D'ARMOR
Langueriec, 29810 Ploumoguer
Tél. : 02 29 00 27 92
brifloast-diffusion@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions

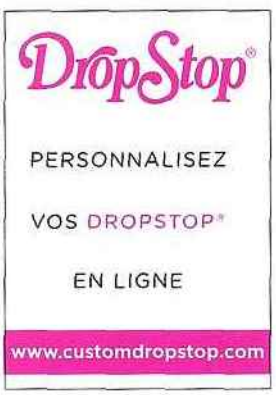
LA PART DES ANGES RVF
21, rue Émile-Bernard,
29930 Pont-Aven
Tél. : 02 56 23 91 26
lapartdesanges29@gmail.com
● **750 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, vins étrangers. Vins biodynamiques, nature. Spiritueux (400).

CAVE DE LA ROCADE
Rond-point de Kerouant,
29120 Pont-l'Abbé
Tél. : 02 98 82 35 37
cavedelarocade@orange.fr
www.cavedelarocade.fr
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400). Fromagerie. Charcuterie basque espagnole et italienne.

CAVE LA VIE DE CHÂTEAUX RVF
40, avenue de la Libération,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 90 70 97
laviedechateaux@wanadoo.fr
www.cave-laviedechateaux.fr
● **2000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400) dont whiskies (300) et rhums (100).

KEMPER CAVE
51 bis, route de Brest,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 95 34 17
kemper-cave@bbox.fr
www.kempercave.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux dont whiskies (80).

LA CAVE SAS KERVILLY RVF
11, rue de Stang-Vihan,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 64 31 27
stang-vihan.quimper@scarmor.fr
● **3 250 réf.** dont Bordeaux,



Loire, Bourgogne et Languedoc. Spiritueux (440).

LES DOMAINES QUI MONTENT
38, rue du Chapeau-Rouge,
29000 Quimper
Tél. : 02 98 11 24 22
ldqm29@orange.fr
www.lesdomainesquimontent.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Épicerie fine, restauration.

NICOLAS
7, rue Amiral-de-la-Grandière,
29000 Quimper. Tél. : 02 98 95 11 22
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVE DU BISTRO RVF
2, rue Dom-Morice, 29300 Quimperlé
Tél. : 02 98 39 29 58
contact@lacavedubistro.fr
www.lacavedubistro.fr
● **850 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Rhône. Spiritueux (250).

CAVE SAINT-MICHEL
5 bis, place des Écoles,
29300 Quimperlé
Tél. : 02 98 96 26 56
cave.saint.michel@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

WINE BEER SUPERMARKET
Keravel, 29680 Roscoff
Tél. : 02 98 61 15 87
shop@winebeersupermarket.com
www.winebeersupermarket.com
● **950 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250). Bières.

CAVE SAINT-MARTIN
1, Rue Marcelin-Berthelot,
29600 Saint-Martin-des-Champs
Tél. : 02 98 88 83 30
cavesaintmartin@gmail.com
www.cavesaintmartin.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Bières du monde (500). Épicerie fine, thés (Comptoir français du thé).

LES VIGNES DE MERLIN RVF
17, place Alain-de-Guébriant,
29250 Saint-Pol-de-Léon
Tél. : 02 98 69 20 73
lesvignesdemerlin@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc, vins étrangers, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (160).

CAVE LE CORPS DE GARDE RVF
8, rue Saint-Mathieu, place du Vieux Marché, 29290 Saint-Renan
Tél. : 02 98 84 20 06
cave.lecorpsdegarde@gmail.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Vieux millésimes depuis 1955. Spiritueux (600).

LA ROSE DES VINS
4, rue Saint-Yves, 29290 Saint-Renan
Tél. : 02 98 45 31 17
larosedesvins29@orange.fr
www.larosedesvins29.com
● **100 réf.** Toutes régions et vins étrangers (40). Spiritueux (100).

CAVE DE L'ISOLE
Rue Henri-Croissant, 29390 Scaër
Tél. : 02 98 59 41 77
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.56-59

HAUTE-GARONNE

LA CAVE D'AURIGNAC
Route de Boulogne,
31420 Aurignac
Tél. : 05 61 98 91 39
labatutfourcade@wanadoo.fr
● **500 réf.** dont Sud-Ouest, Languedoc et Bordeaux. Spiritueux (100).

LA GALERIE DU VIN
Lotissement Balza -
route de Toulouse, 31190 Auterive
Tél. : 05 61 99 35 09
gvins@orange.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

TERROIRS ET VIGNOBLES
17, RN 20, 31190 Auterive
Tél. : 05 61 50 57 85
terroirsetvignobles@orange.fr
● **300 réf.** Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest. Spiritueux (100).

HABERT DISTRIBUTIONS
1, place de l'Église, 31450 Ayguesvives
Tél. : 05 62 71 25 69
habert.distribution@orange.fr
● **300 réf.** dont Corbières, Minervois et Côtes du Rhône.

IN VINO FREDO
4, place de la Libération,
31130 Balma
Tél. : 05 61 20 26 51
fredericledoux@invinofredo.fr
www.invinofredo.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Sud-Ouest et Bordeaux. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (150) dont whiskies (40) et rhums (20). Bar à vin, cave à manger.

LA CAVE FOLLE
25, avenue des Arènes, 31130 Balma
Tél. : 05 61 17 98 06
celinecapgras@outlook.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon. Spiritueux (40). Bibs. Bar à vins. Épicerie fine. Charcuterie et fromages.

LES DOMAINES QUI MONTENT
13, boulevard Jean-Rivet,
31700 Blagnac
Tél. : 09 77 75 26 88
ldqmblagnac@orange.fr
www.ldqmblagnac.com
● **180 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Épicerie fine. Table d'hôte. À table ou à emporter le vin est au même prix, sans droit de bouchon...

LA GALERIE DU VIN
13 route de L'Arize,
31190 Carbonne
Tél. : 05 61 97 61 58
galerieduvin@orange.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA GALERIE DU VIN
25, avenue Pasteur, 31220 Cazeres
Tél. : 05 61 90 31 50
artis31@orange.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA GALERIE DU VIN
25, avenue Pasteur,
31220 Cazères-sur-Garonne
Tél. : 05 61 90 31 50
artis31@orange.fr
● **350 réf.** Languedoc. Spiritueux (50).

LE CELLIER COLUMÉRIN
45, allée du Rouergue, 31770
Colomiers. Tél. : 05 61 78 62 10
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
23, rue du Centre, 31770 Colomiers
Tél. : 05 62 74 15 57
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

Ô VINS D'OCCITANIE
CC Le Pradelot, RD 813, 31450
Donneville. Tél. : 05 34 67 38 20
ovinsdoccitanie@orange.fr
www.o-vins-d-occitanie.com
● **350 réf.** Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest, Vallée du Rhône, Champagne, Bourgogne. Vins du monde. 25 % en bio et biodynamie. Spiritueux (45).

CÉPAGES ET COMPAGNIE
1 bis, rue Georges-Guynemer,
31280 Drémil-Lafage
Tél. : 06 38 10 55 88
cepagesetcompagnie@orange.fr
www.cepagesetcompagnie.com
● **300 réf.** Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Loire, Vallée du Rhône, Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Alsace, Bordeaux. Spiritueux (50). Bières (30).

Tous droits réservés à l'éditeur

LE VIN D'AUTAN
1824, route de Tarbes,
31470 Fonsorbes
Tél. : 05 61 76 10 54
contact@vindautan.com
www.vindautan.com
● **600 réf.** Toutes régions dont le Grand Sud, vins étrangers. Spiritueux (100).

DIV'VIN
75, rue de la République,
31330 Grenade
Tél. : 05 61 70 91 81
divvin-grenade@orange.fr
www.div-vin-grenade.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (50).

CAVE L'ISLOISE
Martine Desbets, 7, rue Droite,
31230 L'Isle-en-Dodon
Tél. : 05 61 94 08 25
a.m.@orange.fr
● **50 réf.** Toutes régions. Spiritueux (10). Cognacs. Armagnacs (8). Whiskies. Coffrets-cadeaux et corbeilles gourmandes.

QUE DU BONHEUR
62, avenue des Pyrénées,
31240 L'Union
Tél. : 06 70 24 10 95
qdbvn@orange.fr
www.quedubonheur.com
● **527 réf.** dont Alsace, Jura, Bourgogne, Beaujolais, Auvergne, Loire, Rhône, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest. Vins nature uniquement.

VINÉA
CC Saint-Caprais, 31240 L'Union
Tél. : 05 34 27 17 75
contact@cave-vinea.com
www.cave-vinea.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins nature. Spiritueux (300). Bar à vins, restaurant le midi.

NICOLAS
CC Labège, 31670 Labège
Tél. : 05 61 39 19 46
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (90).

LA PLACE DES VINS
50, route de Lavaur, 31850 Montrabé
Tél. : 09 73 61 86 02
laplacedesvins@hotmail.fr
www.laplacedesvins.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Roussillon. Spiritueux (200) dont 100 whiskies.

LE SOMMELIER DE BACCHUS
31, avenue des Pyrénées, 31600 Muret
Tél. : 05 61 56 41 43/06 04 43 48 73
contact@lesommelierdebacchus.com
www.lesommelierdebacchus.com
● **350 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (100).

UNE NOTE DE VIN
Route de Saint-Léon -
ZA du Buisson, 31560 Nailloux
Tél. : 05 34 66 87 75
info@note-de-vin.fr
www.note-de-vin.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (55). Dégustation ouverte premier week-end de chaque mois (vigneron si possible). Club de dégustation avec les clients les plus fidèles.

LE GRAPILLON GOURMAND
10, avenue de Toulouse, 31820 Pibrac
Tél. : 05 61 86 00 60
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Produits régionaux. Épicerie fine. Bar à vins et tapas.

CHAI NOUS RVF
Centre commercial Bernadet,
31830 Plaisance-du-Touch
Tél. : 05 34 59 11 57
chainous.plaisance@gmail.com
chainousplaisance.wixsite.com
● **200 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest, Loire. Vins bio. Spiritueux (30). Bistrot.

EN PLEINE NATURE
6, place de la Mairie,
31130 Quint-Fonsegrives
Tél. : 05 61 45 42 12
enpleinenature31@orange.
www.en-pleine-nature.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (15).

CAVE LE PETIT GRAIN
4, place des Marchands,
31370 Rieumes
Tél. : 05 61 91 58 40
contact@cavelepetitgrain.fr
www.cavelepetitgrain.fr
● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

R LA CAVE
Centre E.Leclerc,
31120 Roques-sur-Garonne
Tél. : 05 61 72 72 72
contact@rlacave.com
www.rlacave.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (30).

L'HÉDONISTE
10, place de la Liberté,
31470 Saint-Lys
Tél. : 05 61 91 82 18
contact@l-hedoniste.fr
www.l-hedoniste.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux. Bières artisanales.

VINS ET TERROIRS
6, boulevard du Libre-Échange,
31650 Saint-Orens-de-Gameville
Tél. : 05 61 00 54 74
● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

CAVE DE RAYMOND
212, route de Seysses, 31100 Toulouse
Tél. : 05 61 41 57 76
lacavederaymond@gmail.com
● **80 réf.** dont Sud-Ouest, Languedoc et Roussillon. Bibs (30). Spiritueux (30).

CHAI VINCENT RVF
38, rue d'Astorg, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 12 34 51
boutique@chai-vincent.fr
www.chai-vincent.fr
● **1000 réf.** Spécialiste vins méditerranéens, Rhône, Espagne, Italie. Grands bourgognes et champagnes. Spiritueux (200) dont whiskies (150).

CHAI VINCENT RVF
Marché Victor-Hugo, 31000 Toulouse
Tél. : 05 62 30 86 46
loge@chai-vincent.fr
www.chai-vincent.fr
● **300 réf.** dont vins méditerranéens, Bourgogne et Champagne. Vins étrangers. Spiritueux.

CHEZ LE CAVISTE PAR VIN SUR 20
9, avenue Camille-Pujol,
31500 Toulouse
Tél. : 05 61 55 22 92
vinsur20-toulouse@wanadoo.fr
www.chezlecaviste.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15).

Tous droits réservés à l'éditeur

COMPTOIR DES VIGNES
308, avenue des États-Unis,
31200 Toulouse. Tél. : 05 36 09 02 30
comptoirdesvignestoulouse@gmail.com
www.comptoirdesvignes.fr
● **450 réf.** Toutes régions + vins étrangers et bio. Spiritueux (1000).

DES BOUCHONS
2 ter, allée du Docteur-Lejzer-Zamenhof, 31100 Toulouse
Tél. : 05 62 83 40 35
bonjour@desbouchons.fr
www.desbouchons.fr
● **600 réf.** dont France, Italie et étrangers. Spiritueux (75). Bières françaises et étrangères (100).

DOMAINE DE LASTOURS
44, rue du Languedoc,
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 52 05 20
domaine.de.lastours@wanadoo.fr
caviste-lastours-toulouse.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Épicerie fine.

DOMAINE LE CELLIER
71, chemin de Moulis,
31200 Toulouse
Tél. : 05 61 70 55 89
domaine.le.cellier@orange.fr
www.domainelecellier.fr
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (450) dont whiskies (200), rhums (50) et armagnacs de 1942 à 1994.

L'ENVIE
14, place des Carmes, 31000 Toulouse
Tél. : 05 62 17 71 96
contact@enviedusud.com
www.enviedusud.com
● **1500 réf.** Toutes régions dont le Grand Sud. Vins étrangers. Spiritueux (800).

L'UNIVERS DES VINS ET DES SAVEURS
99, rue du Faubourg-Bonnefoy,
31500 Toulouse
Tél. : 05 61 26 49 76
julienlupiac@hotmail.fr
www.lunivers-desvins-saveurs.fr
● **500 réf.** Languedoc, Loire, Sud-Ouest, Rhône. Spiritueux (250).

LA BOUTIQUE DES VINS
23, place des Carmes,
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 25 31 33
contact@boutiquedesvins.com
www.boutiquedesvins.com
● **3000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (200). Spiritueux (250). Bières (300).

LA BOUTIQUES DES SAVEURS
1, rue Ozenne, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 53 75 21
contact@boutiquedesvins.com
www.boutiquedessaveurs.com
● **3000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (200). Spiritueux (250). Bières (300).

LA CAVE DU MARCHÉ VICTOR-HUGO
Loges 246-247 au marché Victor-Hugo, 31000 Toulouse
Tél. : 06 82 08 89 10
vinsur20-toulouse@wanadoo.fr
www.chezlecaviste.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15).

LA CAVE SPIRITUELLE
31, rue de la Concorde,
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 22 64 55
contact@cave-spirituelle.com
www.cave-spirituelle.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (600). Bières artisanales françaises et étrangères (15).

LA COUR DES VINS
10, avenue Crampel,
31400 Toulouse
Tél. : 05 61 52 92 15
contact@lacourdesvins.fr
www.lacourdesvins.fr
● **700 réf.** dont Languedoc, Roussillon et Bourgogne. Spiritueux (50).

LA VIGNERONNE
47-49, avenue Étienne-Billières,
31300 Toulouse
Tél. : 05 61 42 06 27
sarl.la.vigneronne@wanadoo.fr
www.cavelavigneronne.fr
● **750 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Sud-Ouest, Rhône et Champagne. Spiritueux (300) avec grand choix de whiskies, armagnacs, cognacs, etc. Épicerie fine. Soirées privées.

LA VINOTHÈQUE
29, port Saint-Sauveur,
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 62 50 05
contact@lavinotheque31.com
www.lavinotheque31.com
● **600 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Roussillon, Espagne et Sud-Ouest, vins étrangers. Spiritueux (50). Bières (30). 8 distributeurs Enomatic.

LACRIMA VINI
2, place Saint-Georges,
31000 Toulouse
Tél. : 09 83 41 60 66
contact@lacrimavini.fr
www.lacrimavini.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (100). Bières artisanales (50) dont beaucoup d'écossaises, américaines. Une dégustation à thèmes par semaine pour particulier. Déplacement possible dans les entreprises avec des vignerons.

LACRIMA VINI
9, avenue Étienne-Billières,
31300 Toulouse
Tél. : 09 83 41 60 66
contact@lacrimavini.fr
www.lacrimavini.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (100). Bières artisanales (50) dont beaucoup d'écossaises, américaines. Une dégustation à thèmes par semaine pour particulier. Déplacement possible dans les entreprises avec des vignerons.

LE TEMPS DES VENDANGES
9, place de l'Estrapade,
31300 Toulouse
Tél. : 05 61 42 94 66
tempsvendanges@orange.fr
www.letempsdesvendanges.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest et vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (50). Restaurant à vins le midi et le jeudi soir.

LE TIRE-BOUCHON
23, place Dupuy, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 63 49 01

Tous droits réservés à l'éditeur

letirebouchon.toulouse@gmail.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (Europe). Vins bio et nature. Spiritueux (70). Cave à manger. Formule bistrot le midi et le vendredi soir.

LES DOMAINES QUI MONTENT
53, rue Riquet, 31000 Toulouse
Tél. : 09 81 61 69 26
contact@ldqmtoulouse.com
www.lesdomainesquimontent.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70). Épicerie fine et table d'hôte. Soirées privées sur réservation.

LES PASSIONNÉS
31 bis, allée de Brienne,
31000 Toulouse.
Tél. : 05 61 13 99 06
contact@lespassionnes-toulouse.com
www.lespassionnes-toulouse.com
● **700 réf.** Vins bio et biodynamiques, vins étrangers. Spiritueux (50), une grande sélection de champagnes, bières artisanales françaises (10). Restaurant. Deux cours d'œnologie par mois.

MAISON BUSQUETS RVF
10, rue de Rémusat, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 21 22 16
busquets.toulouse@wanadoo.fr
www.maisonbusquets.com
● **800 réf.** dont Sud-Ouest, Bordeaux, Bourgogne, Champagne (70) et Loire. Spiritueux (100). Épicerie fine.

MAISON BUSQUETS RVF
21, place Victor-Hugo,
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 21 46 22
busquetsvhugo@orange.fr
www.maisonbusquets.com
● **800 réf.** dont Sud-Ouest, Bourgogne, Languedoc. Spiritueux (200). Salon du vin et dégustations.

MAISON GUY-MOYAT
34, rue Sainte-Ursule,
31000 Toulouse
Tél. : 09 54 22 61 14
www.maison-guy-moyat.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) notamment rhums et whiskies.

NICOLAS
14 bis, rue d'Alsace-Lorraine,
31000 Toulouse.
Tél. : 05 61 23 78 25
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

NICOLAS
21, rue de Rémusat, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 23 16 53
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

NICOLAS
5, rue des Filatiers, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 52 73 18
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

NICOLAS
6, place Victor-Hugo, 31000 Toulouse
Tél. : 05 61 22 18 96
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

VINS D'UNE OREILLE
103, avenue Camille-Pujol,
31500 Toulouse
Tél. : 05 61 80 36 69
vinduneoreille@gmail.com
www.vinsduneoreille.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Rhône, Gaillac. Spiritueux (40). Vins biodynamiques et nature.

VINTAGE SELECT
2, place Saint-Étienne, 31000
Toulouse. Tél. : 05 62 17 02 25
www.vintageselect31.com
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (30).

CAVAVIN
80, rue Gaston-Doumergue,
31170 Tournefeuille
Tél. : 05 61 07 08 87
philippe.daurat@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Soirées de dégustation de vins et de whiskies. Visites des vignobles.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.60-66

GIRONDE

AU GRÉ DES VINS
12, avenue Pasteur,
33510 Andernos-les-Bains
Tél. : 05 56 82 35 98
● **450 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Languedoc, Champagne. Spiritueux (120). Épicerie fine. Club de Whisky. Fromagerie.

VINS ET TERROIRS
214, boulevard de la Plage,
33120 Arcachon
Tél. : 05 56 83 46 25
vinsterroir@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Sud-Ouest et Provence. Spiritueux (40). Animations et dégustations fréquentes.

BORD'Ô PYLA
218, boulevard de la Côte-d'Argent,
33120 Arcachon - Le Moulleau
Tél. : 05 57 52 01 75
www.bordopyla.com
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20).

LA BOUTEILLE À LA PLAGE
19, avenue de la Plage, 33740 Arès
Tél. : 05 56 60 74 92
● **350 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Languedoc, Champagne. Spiritueux (250). Épicerie fine. Club d'amateurs de whisky.

LA WINERY RVF
Rond-Point des Vendangeurs, D 1,
33460 Arsac-en-Médoc
Tél. : 05 56 39 04 90
info@winery.fr
www.winery.fr
● **1700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

CASH VIN RVF
60, avenue de l'Île-de-France,
33370 Artigues-près-Bordeaux
Tél. : 05 56 68 33 22
● **4500 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Bordeaux (50 %). Spiritueux dont whiskies (150) et rhums (100).

CAVE DU VIGNERON
1, route de Castelnau, 33480 Avensan
Tél. : 05 56 58 71 39
www.caveduvigneron.com
● **150 réf.** Toutes régions, Médoc et Haut-Médoc (15).

LA CAVE D'ANTOINE
14 bis, cours Victor-Hugo,
33130 Bègles
Tél. : 05 56 85 72 48
lacavedantoine@gmail.com
www.lacavedantoine.eu
● **350 réf.** Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest. Spiritueux (100).

VINS SENS
5, place du 14-Juillet, 33130 Bègles
Tél. : 05 56 85 13 27
contact@vinsens-lacave.com
www.vinsens-lacave.com
● **300 réf.** Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon, Provence-Corse, Vallée du Rhône, Val de Loire, Bourgogne, Champagne, Alsace. Spiritueux (100).

PLANÈTE BORDEAUX
1, route de Pasquina,
33750 Beychac-et-Caillau
Tél. : 05 57 97 19 20
contact@planete-bordeaux.fr
● **900 réf.** Bordeaux, Bordeaux supérieur.

LES CAVES DU BASSIN
105, avenue de la Libération,
33380 Biganos
Tél. : 05 57 70 64 97
corvidis@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Bordeaux grands crus, Champagne, Loire. Spiritueux (150), whiskies (60).

AUTRES CHÂTEAUX RVF
29, cours Portal, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 30 92 24
autreschateaux@gmail.com
● **1000 réf.** dont Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire, Bordeaux. Vins bio et biodynamiques principalement. Spiritueux (180).

AUX 4 COINS DU VIN
13, rue du Parlement Saint-Pierre,
33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 34 37 29
closben@aux4coinsduvin.com
www.aux4coinsduvin.com
● **500 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Beaujolais, avec une majorité de vins en biodynamie. Vieux millésimes et vins rares. Vins étrangers. Spiritueux (20). Bar à vins.

BADIE RVF
60-62, allées de Tourny,
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 52 23 72
badie@badie.com
www.badie.com
● **3000 réf.** Bordeaux grands crus, Bourgogne, Languedoc, Loire. Vins étrangers (100). Whiskies (150), rhums (50), cognacs (50). Ouvert depuis 1880.

BORDEAUX MAGNUM
3, rue Gobineau, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 52 12 86
● **700 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône, Alsace, Languedoc-Roussillon. Spiritueux (15).

BRIAU
94, rue David-Johnston,
33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 79 25 71
info@briau.com
www.briau.com
● **500 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire, et vins étrangers. Spiritueux (150).

CAVE ART & VINS
2, place du Palais, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 06 35 44
artetvins.cave@orange.fr
art-et-vins.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux (45 %), vins étrangers. Spiritueux (400) dont large sélection de whiskies.

CAVE DE L'UNIVERRE
44, rue Lecocq, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 35 40 53 89

Tous droits réservés à l'éditeur

contact@univerre-cave.com
www.univerre.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (60). Bières artisanales bio françaises (15).

CAVE RYST-DUPEYRON
1, place du Chapelet, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 52 10 66
jfr@ryst-dupeyron.com
www.rd1905.com
● **300 réf.** Bordeaux et Champagne. Spiritueux (50) dont armagnacs, whiskies, portos.

CAVES SAINT-GENÈS
8 bis, rue Edmond-Costedoat, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 91 31 81
caves-saint-genes@wanadoo.fr
● **350 réf.** dont Bordeaux, Rhône, Loire et Sud-ouest. Spiritueux (200). Vins bio.

CLOS DES MILLÉSIMES
3, rue Lucien-Faure, 33300 Bordeaux
Tél. : 05 56 04 99 35/06 46 68 52 20
fabien@closdesmillesimes.com
www.closdesmillesimes.com
● **2000 réf.** Toutes régions. Découverte de néo-vignerons, vins bio, biodynamiques et nature. Dégustations quotidiennes. Cave à bières.

COCOTTES À BOUCHONS
138, rue Notre-Dame, 33300 Bordeaux
Tél. : 05 56 58 65 42
contact@cocottesetbouchons.com
www.cocottesetbouchons.com
● **50 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques (50 %). Cave, bar à vins et restaurant.

COUSIN & COMPAGNIE
2, rue du Pas-Saint-Georges, place du Parlement, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 01 20 23
shop@cousin.fr
● **500 réf.** dont Bordeaux, Languedoc, Rhône, Loire, Bourgogne, Champagne, Espagne et Autriche. Spiritueux (30).

DOMAINE DU VIN
180, cours de la Marne, 33800 Bordeaux
Tél. : 05 56 94 53 80
domaineduvin@gmail.com
www.domaineduvin.e-monsite.com
● **250 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Sud. Spiritueux (100).

GAROPAPILLES
62, rue Abbé-de-l'Épée, 33000 Bordeaux
Tél. : 09 72 45 55 36
contact@garopapilles.com
www.garopapilles.com
● **500 réf.** Toutes régions, Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Rhône, Bourgogne, Loire. Spiritueux (35).

JULO
11, rue des Faures, 33000 Bordeaux
Tél. : 06 59 02 44 90
julo.bordeaux@gmail.com
● **300 réf.** dont Bordeaux, Rhône, Languedoc, Roussillon, Loire. Spiritueux (25). Bar à vins. Charcuteries, fromages, huîtres et épicerie fine.

L'ÉPICERIE 56
56, rue du Palais-Gallien, 33000 Bordeaux
Tél. : 09 81 10 00 21
d.comte-modin@orange.fr
● **100 réf.** Toutes régions, quelques vins étrangers (25 %). Bio à 70-80 %. Spiritueux (15). Épicerie fine et primeur.

L'INTENDANT RVF
2, allées de Tourny, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 48 01 29
contact@intendant.com
www.intendant.com
● **1600 réf.** 100 % Bordeaux.

L'ŒNOLIMIT
Place Fernand-Lafargue, 2, rue Ayres, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 40 12 89 45
● **150 réf.** dont Bordeaux, vins étrangers. Soirées-dégustation. Épicerie fine.

LA CAVE D'ANTOINE
26, rue Furtado, 33800 Bordeaux
Tél. : 09 50 52 63 58
lacavedantoine@gmail.com
www.lacavedantoine.eu
● **350 réf.** Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest. Spiritueux (100).

LA CAVE D'ANTOINE
58, rue des Faures, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 49 55 11
lacavedantoine@gmail.com
www.lacavedantoine.eu
● **350 réf.** Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest. Spiritueux (100).

LA CAVE DES VIGNERONS
170, rue de Bègles, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 91 22 73
● **100 réf.** dont Bordeaux, Cahors, Costières de Nimes.

LA CUV
19, rue Capdeville, 33800 Bordeaux
Tél. : 09 70 95 52 57
contact@lacuv.com
www.la-cuv.com
● **400-600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100). Bières artisanales françaises et du monde (50).

LA CUV DE NANSOUTY
264, cours de la Somme, 33800 Bordeaux
Tél. : 05 57 95 80 30
contact@lacuv.com
www.la-cuv.com
● **400-600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100). Bières artisanales françaises et du monde (50).

LA CUV DE SAINT-MICHEL
7, place du Maucaillou, 33800 Bordeaux
Tél. : 05 56 77 75 92
contact@lacuv.com
www.la-cuv.com
● **400-600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100). Bières artisanales françaises et du monde (50).

LATITUDE 20
Cité du Vin - 5, esplanade de Pontac, 33300 Bordeaux
Tél. : 05 64 31 05 50
cave@latitude20.fr
www.latitude20.fr
● **800 réf.** Vins du monde provenant de 70 pays.

LE CHAI DES CHARTRONS
20, rue Minvielle, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 87 71 01
louis@chaideschartrons.com
www.chaideschartrons.com
● **450 réf.** Champagne, Bordeaux, Sud-Est, Sud-Ouest. Vins

Tous droits réservés à l'éditeur

VINS SENS à Bègles

Des bordeaux et des languedocs à foison

Ludovic Barrière a travaillé dans des domaines, dans le négoce et dans la téléphonie avant de revenir au vin et d'ouvrir sa cave en 2013. À la tête d'une sélection de 300 cuvées, dont un large choix dans le Bordelais et le Languedoc, ce curieux privilégie la découverte plutôt que les allocations prestigieuses. De préférence bio, mais sans être exclusives, ses trouvailles se nomment par exemple Vincent Dubourg en Gironde, château d'Or et de Gueules dans le Gard, ou le Chemin des Rêves dans le Pic Saint-Loup. Bières artisanales, rhums, whiskies et épicerie fine complètent ce joli tableau.
5, place du 14-Juillet, 33130 Bègles.
Tél. : 05 56 85 13 27


Ludovic Barrière
D. R.

étrangers (Espagne, Italie, Bulgarie, Hongrie, Chine, Belgique, Chili, Argentine, etc.). Spiritueux (100). Dégustations privées et publiques.

LE FLACON
43, rue Cheverus, 33000 Bordeaux
Tél. : 09 81 86 43 43
leflacon@yahoo.fr
● **170 réf.** Toutes régions. Spiritueux (10). Vins nature. Cave à manger.

LE FLACON
9, place du Maucaillou,
33800 Bordeaux
Tél. : 06 82 34 60 68
leflacon@yahoo.fr
● **150 réf.** Vins bio. Toutes régions. Pas de vente d'accessoires ni de dégustation.

LES MILLÉSIMES
4, rue de l'Église,
33200 Bordeaux
Tél. : 05 47 79 04 01
lesmillesimesbordeaux@gmail.com
www.caviste-cauderan.com
● **300 réf.** Toutes régions. Bio, biodynamie, nature. Spiritueux (40) dont armagnacs, cognacs, whiskies, rhums.

MA CAVE À VINS
3, avenue Thiers, 33100 Bordeaux
Tél. : 05 57 54 91 18
contact@mcvbordeaux.fr
www.mcvbordeaux.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Vins étrangers (60). Spiritueux (80) dont whiskies, rhums, cognacs et armagnacs, gins, vodkas.

MAISON DÉSIRÉ
11, cours du Maréchal-Galliéni,
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 93 06 04
info@maisondesire.com
www.maisondesire.com
● **150 réf.** Bordeaux, Loire, Champagne, Rhone, Alsace, Bourgogne et vins étrangers. Spiritueux (1200). Espace de dégustation.

MAISON GABIN
37, cours Portal, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 01 09 77
lamaisongabin@hotmail.fr
www.lamaisongabin.com
● **3000 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne, Loire. Spiritueux (70). Spécialisé dans les vieux millésimes.

NICOLAS
25, cours Portal, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 44 03 03
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

PAVILLON DES VINS DE BORDEAUX
137, rue des Terres de Bordes - gare Saint-Jean, hall 3, côté Belcier,
33800 Bordeaux
Tél. : 05 56 31 91 62
cavistepvb@gmail.com
cavistepvb@gmail.com
● **500 réf.** Bordeaux. Spiritueux (50).

QUVÉE
355, avenue Thiers, 33100 Bordeaux
Tél. : 05 40 12 36 24
bastide@quvee.fr
www.quvee.fr
● **750 réf.** Espagne, Portugal, Italie, Rhône, Champagne, Bourgogne, Bordeaux. Bières (100). Spiritueux (180). Bar à vins. Vins bio principalement.

VINIMARCHÉ
168, cours de l'Argonne,
33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 20 95 25
st-penes@vinimarche.fr
www.vinimarche.fr
● **260 réf.** Toutes régions dont 40 % Bordeaux. Spiritueux (30).

VINIMARCHÉ - LA CAVE DES HALLES
Halles de Bacalan - 10, esplanade de Pontac, 33300 Bordeaux
Tél. : 06 99 51 45 26
hallesbacalan@vinimarche.fr
www.vinimarche.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont 40 % de Bordeaux et de Sud-Ouest. Spiritueux (20).

VINOTHÈQUE DE BORDEAUX
8, cours du XXX-Juillet,
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 52 32 05
noemie@la-vinotheque.com
www.vinotheque-bordeaux.com
● **3100 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Alsace, vins étrangers. Spiritueux (90).

WINE GALLERY - MAX BORDEAUX
14, cours de l'Intendance,
33000 Bordeaux

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 05 57 29 23 81
gallery@maxbordeaux.com
www.maxbordeaux.com
● **200 réf.** Bordeaux uniquement. Grands crus classés de Bordeaux disponibles à la dégustation (48). Bar à vins. Atelier de dégustation.

WINE MORE TIME
8, rue Saint-James, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 52 85 61
wine-more-time@orange.fr
http://winemoretime.blogspot.fr
● **450 réf.** Toutes régions. 15 références de spiritueux. 50 références de bières françaises, belges et allemandes.

LA VIGNERY RVF
CC Auchan-Bouliac, quai de la Souys, 33270 Bouliac
Tél. : 05 56 20 32 60
bouliac@lavignery.fr
www.lavignery.com
● **1000 réf.** de vins. Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

LA MÉDOCAÏNE
106, avenue Charles-de-Gaulle, 33520 Bruges
Tél. : 05 56 28 12 54
lamedocaine@lamedocaine.com
www.lamedocaine.com
● **300 réf.** dont Bordeaux, Alsace, Bourgogne. Spiritueux (50).

CAVE SIGNATURES
1, rue Berthelot, 33970 Cap-Ferret
Tél. : 06 14 95 14 54
labordevins@orange.fr
● **850 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (223) dont whiskies et rhums.

LA RONDE DES VINS
14, place du Souvenir, 33610 Cestas
Tél. : 05 56 78 25 37
larondedesvins@dbmail.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100) dont whiskies et eaux-de-vie.

COMPTOIR DES VIGNES
45, avenue de l'Entre-deux-Mers, 33670 Créon
Tél. : 05 56 23 31 25
tony.guenon@lebihantmeg.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux (200).

LA VIGEANNAISE
91, avenue du Médoc, 33320 Eysines. Tél. : 05 56 57 72 57
jl.vins@yahoo.fr
www.cavelavigeannaise.com
● **350 réf.** Bordeaux, Languedoc, Champagne, Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (50). Bières artisanales.

LE PAVILLON DE FRONSAC
3, Le Port, 33126 Fronsac
Tél. : 05 57 51 29 57
info@vignoblesponty.com
www.vignoblesponty.com
● **100 réf.** Fronsac, Canon-Fronsac, Saint-Émilion, Pomerol, Médoc. Boutique -caveau des vins de notre propriété.

CAVISTE CONSEIL
113 A, cours de la République, 33470 Gujan-Mestras
Tél. : 06 34 21 35 99
cavisteconseil.gujan@hotmail.com
● **400 réf.** dont Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc, Bourgogne et Australie. Rhums (100), whiskies (100). Cours de dégustation toutes les 3 semaines, sur réservation.

LA CAVE DE L'ATLANTIDE
4, rue du Médoc, 33990 Hourtin
Tél. : 05 56 09 22 76
contact@cave-atlantide.com
www.cave-atlantide.com
● **500 réf.** Bordeaux (80 %), Rhône, Languedoc, Bourgogne, Alsace, vins étrangers, Loire, Côtes du Rhône, Champagne. Spiritueux (150) dont whiskies (90) et rhums. Épicerie fine. Bières artisanales et du monde (40).

L'ESPRIT DES VINS RVF
80, avenue Charles-de-Gaulle, 33650 La Brède
Tél. : 09 79 03 38 31
lacave@lespritdesvins.com
www.lespritdesvins.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (60). Également bar à vins.

CASH VIN
28, rue Lagrua, 33260 La Teste-de-Buch
Tél. : 05 56 22 22 50
lateste@cash-vin.com
cashvin.com
● **2000 réf.** Toutes régions, Bordeaux (40 %). Vins étrangers. Spiritueux (450).

LA TESTE VIN
7, avenue du Général-Leclerc, 33260 La Teste-de-Buch
Tél. : 05 56 54 31 02
cavelatestevin@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (500) dont whiskies (200) et rhums (80) en dégustation permanente.

PLAISIRS DU VIN
11, avenue de Binghamiton, 33260 La Teste-de-Buch
Tél. : 05 56 66 12 92
lateste@plaisirsduvin.com
www.plaisirsduvin.com
● **3000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (400) dont whiskies, rhums, gins, armagnacs, cognacs et eaux-de-vie.

CAVE LE PIED DE VIGNE
9, avenue de la Libération, 33680 Lacanau
Tél. : 05 56 03 57 10
laurentduporge@orange.fr
● **100 réf.** Médoc, Graves, Saint-Émilion. Spiritueux (30).

CAVE CHEZ KIKI
7, rue du Maréchal-des-Logis -Garnung, 33680 Lacanau-Océan
Tél. : 05 56 26 37 00
cavechezkiki@orange.fr
www.lacanauocean.com
● **160 réf.** Bordeaux, Côtes de Gascogne, Provence, Bourgogne. Spiritueux (150), whishies, rhums.

CHAI GORDO
105 ter, cours du Maréchal -de-Lattre-de-Tassigny, 33210 Langon. Tél. : 06 50 80 76 83
chaigordo@gmail.com
● **500 réf.** dont Bordeaux, Grand Sud, Rhône. Spiritueux (150). Vins bio et biodynamiques.

CAVE LA VALLÉE DES VINS
141, rue Raymond-Lavigne, 33110 Le Bouscat

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 05 56 42 27 95
colettejoussellin@orange.fr
● **90 réf.** Toutes régions, vins étrangers (10). Spiritueux (100).

LA CAVE DE PASCAL

305 bis, avenue d'Eysines, 33110 Le Bouscat. Tél. : 05 57 10 40 37
lacavedepascal@neuf.fr
● **200 réf.** toutes régions. Spiritueux (150).

CAVE DU HAILLAN

91, avenue Pasteur, 33185 Le Haillan
Tél. : 05 56 57 56 06



● **50 réf.** dont Bordeaux, Sud-Ouest, vins étrangers. Spiritueux (20). Bières artisanales bio régionales (10).

LE TEICH VIN

61 bis, avenue de la Côte-d'Argent, 33470 Le Teich
Tél. : 05 56 22 88 90
contac@caveleteichvin.fr
www.caveleteichvin.fr
● **750 réf.** dont Bordeaux et toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150) dont whiskies, armagnacs, cognacs. Bières artisanales locales (20).

LE CHAI MÉDOCAIN

26, rue Jean-Jacques-Rousseau, 33340 Lesparre-Médoc
Tél. : 05 56 41 86 67
● **50 réf.** Médoc. Champagne (6).

CAVE BORNET

14, avenue Général-de-Gaulle, 33500 Libourne
Tél. : 05 57 51 82 19
pascal-bornet@hotmail.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Champagne. Spiritueux (15).

LA MÉDOCAINE

2, route du Grand Verger, 33290 Ludon-Médoc
Tél. : 05 57 88 46 08
lamedocaine@lamedocaine.com
www.lamedocaine.com
● **300 réf.** dont Bordeaux, Alsace, Bourgogne. Spiritueux (50).

L'AVANT-GARDE

17, rue de la Trémoille, 33460 Margaux
Tél. : 05 57 88 76 71
avantgarde.margaux@free.fr
● **600 réf.** Toutes régions, Bordeaux. Spiritueux (80).

LA CAVE D'ULYSSE

2, rue de la Trémoille, 33460 Margaux
Tél. : 05 57 88 79 94
cave-ulysse@wanadoo.fr
www.caveulysse.com
● **1000 réf.** Bordeaux (80 %). Spécialisé dans les grands crus, vente en primeur et grands formats. Spiritueux (30).

CASH VIN

1, avenue de la Grange noire, 33700 Mérignac
Tél. : 05 56 15 99 99
merignacphare@cash-vin.com
www.cash-vin.com
● **2500 réf.** Toutes régions, Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (250). Des dégustations ouvertes et sur réservation.

CASH VIN

325, avenue de Verdun, 33700 Mérignac
Tél. : 05 56 12 50 50
merignac@cash-vin.com
www.cash-vin.com
● **1500 réf.** Toutes régions, Bordeaux (40 %). Vins étrangers. Spiritueux (250). Dégustation à thème sur réservation.

MA PART DES ANGES

10, rue de la Vieille-Église, 33700 Mérignac
Tél. : 05 33 51 02 70
sasumh@gmail.com
www.mapartdesanges.com
● **250 réf.** Toutes régions de France, Bordeaux (20 %). Biodynamie (40 %), nature. Vins étrangers (60 %). Spiritueux (100). Bar à tapas.

V AND

12, rue jacques-Anquetil, 33700 Mérignac
Tél. : 05 56 97 71 49
merignac@vandb.fr
www.vandb.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Champagne, grands crus classés bordelais. Vins étrangers (25). Spiritueux (180).

LA CAVE DE PHÉÉRIC

148, avenue de la Gironde, 33480 Moulis-en-Médoc
Tél. : 05 57 88 70 48
vins@pheeric.com
www.cave.pheeric.com
● **80 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, vins étrangers. Spiritueux (20).

CAVE LA TULIPE

54, rue de la Gare, 33290 Parempuyre
Tél. : 05 56 45 25 46
cavelatulipe08@orange.fr
www.cavelatulipe.fr
● **350 réf.** Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc, Roussillon, Bourgogne, Côtes du Rhône. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVE LA PAUILLACAISE
21, route de Bordeaux-Le Pouyalet,
33250 Pauillac
Tél. : 05 56 59 29 65
ericlocatelli6@hotmail.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Médoc. Spiritueux (100). Vente de vrac AOC. Paniers-cadeaux, vente de whiskies en vrac.

CAVE DE L'ALOUETTE
12, rue Léon-Morin, 33600 Pessac
Tél. : 05 57 89 29 23
cave.alouette@wanadoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Tendance vins nature. Spiritueux (250).

LE COMPTOIR DE PESSAC
2, place Germaine-Tillion,
33600 Pessac
Tél. : 09 86 23 31 12
contact@lecomptoirdepessac.com
www.lecomptoirdepessac.com
● **600 réf.** Bordeaux, Rhône, Champagne, Languedoc, Roussillon, Loire, Bourgogne, Beaujolais. Vins du monde. Spiritueux (200). Bières artisanales (250). Bar à vins en fin de semaine. Épicerie fine.

VINIMARCHÉ
10, avenue Gustave-Eiffel,
33600 Pessac
Tél. : 05 57 26 85 85
vinimarche@wanadoo.fr
www.vinimarche.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux (40 %). Nombreux vins en bio et biodynamie. Vins étrangers. Spiritueux (200).

LE CELLIER DE BOËNOT
4, La Patache, 33500 Pomerol
Tél. : 05 57 74 07 68
● **100 réf.** Bordeaux.

AU PARVIS DES VINS
1, place Pioceau, 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 50 58 87
● **200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux.

BORDEAUX CLASSIQUE
15, rue Porte-Bouqueyre,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 49 49
bordeauxclassique@wanadoo.fr
www.bordeauxclassique.com
● **600 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Champagne. Spiritueux (150). Visite de châteaux.

CAVEAU DES VINS DE SAINT-ÉMILION
8, rue de la Cadenne,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 63 00
cvf.2@wanadoo.fr
● **600 réf.** Bordeaux, vieux millésimes et autres régions de France.

COMPTOIR DES VIGNOBLES
1, rue des Girondins,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 61 10
comptoirdesvignobles@wanadoo.fr
www.comptoirvignobles.com
● **2500 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vieux millésimes. Châteaux mythiques sur plus d'un siècle. Spiritueux (25).

ÉTABLISSEMENTS MARTIN RVF
25, rue Guadet, 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 43 44
etsmartin@wanadoo.fr
www.etsmartin.com
● **1800 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, etc. Spiritueux (250). Visite de châteaux.

L'ÉMILION
5, place du Marché,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 63 00
cvf.2@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, vins étrangers.

L'ESSENTIEL RVF
6, rue Guadet,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 39 76
lessentiel@thunevin.com
www.thunevin.com
● **100 réf.** Bordeaux, Roussillon.

LA CAVE DOURTHE
Château Grand Barrail Lamarzelle
Figeac - D243, route de Libourne,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 99 26
lacave@dourthe.com
www.lacavedourthe.com
● **1500 réf.** Bordeaux, Champagne uniquement. Cave au cœur de la propriété. Visite de la propriété.

LA CAVE DU MARCHÉ
1, rue du Marché,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 63 00
cvf.2@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vieux millésimes. Spiritueux (30).

LA GRANDE CAVE DE SAINT-ÉMILION
Place du Clocher,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 14 24
lgc.st.emilion@wanadoo.fr
www.grandecave.com
● **1200 réf.** Bordeaux, Rhône, Bourgogne, etc. Spiritueux (200). Visite de propriétés.

LA MAISON DU VIN DE SAINT-ÉMILION
1, place Meyrat, 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 55 50 55
maisonduvin@vins-saint-emilion.com
www.maisonduvindesaintemilion.com
● **450 réf.** en Saint-Émilion, vieux millésimes à partir de 1960.

MARCHAND DE SOIF
8, rue de la Grande Fontaine,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 14 83
marchanddesoif@orange.fr
www.marchanddesoif.fr
● **1600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Grands crus classés. Spiritueux (200).

TERRES MILLÉSIMÉES
22, rue Porte Bouqueyre,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 98 27
contact@terresmillesimees.com
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers.

VIGNOBLES & CHÂTEAUX
1 et 4, rue du Clocher,
33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 61 01
contact@vignobleschateaux.fr
www.vignobleschateaux.fr
● **2500 réf.** Toutes régions dont

Tous droits réservés à l'éditeur

Bordeaux. Spiritueux (100). Vieux cognacs et armagnacs.

VIA VINUM - LES VINS DE SAINT-JULIEN

6, rue des Platanes,
33250 Saint-Julien-Beychevelle
Tél. : 05 56 59 60 86
mathieu@via-vinum.com
www.via-vinum.com

● **300 réf.** Saint-Julien, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux et Bordeaux. Commandes en ligne possible.

LA CAVE DE GAJAC

27, avenue Montaigne,
33160 Saint-Médard-en-Jalles
Tél. : 05 56 51 61 57
la-cave-de-gajac@orange.fr
www.lacavedegajac.com

● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200). Bières (50).

LES CAVES DE NOAILLES

8, rue Serge-de-Noailles,
33160 Saint-Médard-en-Jalles
Tél. : 05 56 95 94 63
prdenoailles@aol.com

● **60 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, whiskies (10).

LES MAÎTRES DU VIN

6 place de la République,
33160 Saint-Médard-en-Jalles
Tél. : 05 56 95 82 66
lesmaitresduvin@wanadoo.fr

● **400 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Vins étrangers. 40 millésimes d'armagnacs. Soirées tapas et dégustation tous les mois.

LA CAVE DE LULUD

9, cours du Docteur-Noël,
33590 Saint-Vivien-de-Médoc
Tél. : 06 12 64 35 79
contact@la-cave-de-lulud.com
www.lacavedelulud.com

● **100 réf.** Bordeaux et spiritueux (25).

CAVE LARÉGNÈRE

10, boulevard Garrau,
33220 Sainte-Foy-la-Grande
Tél. : 05 57 46 31 23
contact@cave-laregenere.com
www.cave-laregnere.com

● **2500 réf.** dont Bordeaux. Spécialiste bio depuis 1987. Spiritueux (600).

CAVE DES LAURÉATS

19, rue Principale, 33210 Sauternes
Tél. : 05 56 76 67 89
lamothe.sauternes@gmail.com

● **60 réf.** Sauternes, Graves, Médoc, Pessac-Léognan, Saint-Émilion. Peu de spiritueux, armagnacs millésimés.

LA CUV DE TALENCE

59, route de Toulouse,
33400 Talence
Tél. : 05 40 71 37 70
contact@lacuv.com
www.la-cuv.com

● **400-600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100). Bières artisanales françaises et du monde (50).

GEDEVIN-PAWLAK FRÈRES

40, avenue du 8-Mai-1945,
33210 Toulenne
Tél. : 05 56 63 45 28
a.biello.lechaidesvins@gmail.com
www.lechaidesvins.fr

● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LA CAVE DE PASCAL

15, rue Pablo-Neruda,
33140 Villenave-d'Ornon
Tél. : 05 56 87 87 02
lacavedepascal@neuf.fr

● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.70-74

ILLE-ET-VILAINE

LA CAVE SAINT-GRÉGOIRE - BAIN DE BRETAGNE
ZA Château Gaillard, 13, rue des Estuaires, 35470 Bain-de-Bretagne
Tél. : 02 99 47 35 70
chantepie@lacavestgregoire.fr
www.lacavesaintgregoire.com
● **400 réf.** Languedoc-Roussillon, Bordeaux, Loire, Rhône, Champagne. Spiritueux (200).

LA CAVE D'ÉLODIE
3, place de la Croix, 35190 Bécherel
Tél. : 06 59 45 27 84
yannickbygot@yahoo.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins nature.

CAVE DE LA RETAUDAIS
Rue Retaudais, 35137 Bédée
Tél. : 02 99 07 06 93
cavedelaretaudais@orange.fr
● **100 réf.** Toutes régions.

LA CAVE SAINT-GRÉGOIRE - BETTON
17, rue de Rennes, 35830 Betton
Tél. : 02 23 27 45 90
magasin.betton@lacavestgregoire.fr
www.lacavesaintgregoire.com
● **300 réf.** Languedoc, Bordeaux, Loire, Rhône, Champagne. Spiritueux (60).

CAVAVIN
7, place Chanoine-Roullin, 35170 Bruz
Tél. : 02 99 52 64 09
bruz@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE CASIER À BOUTEILLES
21, rue de la Noë, 35170 Bruz
Tél. : 02 99 57 94 94
contact@laboiteavin.fr
www.laboiteavin.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Whiskies (90), rhums (80) et eaux-de-vie (80).

RBC DISTRIBUTION
2, rue du Stade, 35260 Cancale
Tél. : 02 99 89 70 39
sandrine@rbcdistribution.fr
www.rbc-distribution.fr
● **280 réf.** Toutes régions dont Loire. Spiritueux (70).

LE CASIER À BOUTEILLES
10, route de Fougères, 35510 Cesson-Sévigné
Tél. : 02 23 20 05 05
cave@lecasierabouteilles.fr
● **1200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

LA CAVE SAINT-GRÉGOIRE
47, avenue André-Bonnin, 35135 Chantepie
Tél. : 02 99 32 16 60
chantepie@lacavestgregoire.fr
www.lacavesaintgregoire.com
● **400 réf.** Languedoc, Bordeaux, Loire, Rhône et Champagne. Spiritueux (200).

CAVAVIN
2, place René-Cassin, 35131 Chartres-de-Bretagne
Tél. : 02 99 77 17 58
chartres-de-bretagne@cavavin.fr
www.cavesharby.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Languedoc et Sud-Ouest. Spiritueux (300).

LA CAVE DES SAVEURS
27, rue de Paris, 35220 Châteaubourg
Tél. : 02 99 00 72 41
lacavedessaveurs35@yahoo.fr
www.la-cave-des-saveurs35.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques (80 %). Spiritueux (350) dont whiskies (220) et rhums (80).

L'ART DU VIN
5, La Barbais, 35310 Cintré
Tél. : 02 99 64 16 43
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Portes ouvertes -dégustation en novembre.

LA MAISON DES VIGNERONS
19, place Albert-Parent, 35270 Combourg
Tél. : 02 99 73 02 16
lmdv35@gmail.com
www.maison-des-vignerons.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **260 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (80).

CAVAVIN

34, rue Levavasseur, 35800 Dinard
Tél. : 02 99 46 92 04
dinard@cavavin.fr
www.cavavin.fr

● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE D'ÉMERAUDE RVF

17, boulevard du Président-Wilson, 35800 Dinard. Tél. : 02 99 46 23 06
dinard@sommeliers-cavistes.com
www.sommeliers-cavistes.com

● **700 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Rhône, Bordeaux et Bourgogne. Vins exclusivement de vignerons-artisans, vins bio et biodynamiques. 30 références étrangères. Spiritueux (300) dont whiskies (100) et rhums (100).

CÔTÉ VIGNOBLE RVF

22, place Toullier,
35120 Dol-de-Bretagne
Tél. : 02 99 48 19 72
contact@cotevignoble.com
www.cotevignoble.com

● **470 réf.** Toutes régions. Agriculture biologique. Spiritueux (280). Bières artisanales à 80 % régionales (130 références).

L'ALAMBIC

ZC de la Pilais - Lecousse,
35133 Fougères
Tél. : 02 23 51 39 51
alambicvins@wanadoo.fr
www.alambic.fr

● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700) dont whiskies (400) et rhums (60). Bières (80). Épicerie fine, thés.

LE CELLIER FOUGERAIS ET SA FROMAGERIE RVF

6, rue de Banabry et 26, rue des Feuteries, 35300 Fougères
Tél. : 02 99 94 49 03
fougeres@sommeliers-cavistes.com
www.sommeliers-cavistes.com

● **800 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Bourgogne, Loire. Vins bio, biodynamiques, nature. Spiritueux (300) dont 120 whiskies et 100 rhums. Fromagerie.

TOUS À LA CAVE !

17, rue Jacques-Blouet, 35580 Guichen
Tél. : 02 99 52 02 75
tous-a-la-cave@orange.fr
www.tousalacave.fr

● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Bar à vins. Rayons fromages et cochonailles.

CAVAVIN

4, rue Nationale, 35150 Janzé
Tél. : 02 99 47 18 81
janze@cavavin.fr
www.cavavin.fr

● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Soirées-dégustation.

LA PETITE CAVE

20, rue de Rennes,
35130 La Guerche-de-Bretagne
Tél. : 02 99 96 01 08

● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100) dont whiskies (60).

CHAI SAINT-VINCENT

Glerois - route du Meuble,
35520 La Mézière
Tél. : 02 99 69 20 23
le.chai.saint.vincent@gmail.com
www.chaisaintvincent.fr

● **500 réf.** Toutes régions dont Loire, Rhône et Bourgogne. Vins bio et biodynamiques (50 %). Spiritueux (250). Bières artisanales locales et étrangères (100) et un peu de cidre. Épicerie fine. Un cours de dégustation par mois, sur réservation.

LA CALE GOURMANDE

31, rue du Général-de-Gaulle,
35870 Le Minihic-sur-Rance
Tél. : 02 99 88 53 97
contact@lacalegourmande.fr
www.lacalegourmande.fr

● **80 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio et nature. Boucherie-charcuterie et épicerie bio.

DE VIGNES EN VERRES

CC Le Vert-Galant, 35340 Liffré
Tél. : 02 99 68 48 68
julien.le.borgne@gmail.com
www.de-vignes-en-verres.com

● **350 réf.** Toutes régions dont vins rares de Bourgogne et vins étrangers. Spiritueux (300) dont rhums et whiskies. Épicerie fine. 6 dégustations/an avec vignerons.

LES COULEURS DU VIGNOBLE

5, rue du Général-de-Gaulle,
35360 Montauban-de-Bretagne
Tél. : 02 99 06 09 17
lescouleursduvignoble@orange.fr
www.lescouleursduvignoble.fr

● **280 réf.** Bourgogne, Loire, Languedoc et Roussillon. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (100).

LES COULEURS DU VIGNOBLE

10, rue du Coulon,
35160 Montfort-sur-Meu
Tél. : 02 23 43 42 35
lescouleursduvignoble@orange.fr
www.lescouleursduvignoble.fr

● **300 réf.** Bourgogne, Loire, Languedoc et Roussillon. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (110).

A CANTINA

6, rue Charles-Croizé, 35740 Pacé
Tél. : 02 99 67 95 26
cave.acantina@gmail.com

● **600 réf.** Toutes régions. Vins bio (80)%. Spiritueux (150).

LES GOULUS

11, place Saint-Melaine, 35740 Pacé
Tél. : 02 99 60 12 57
pace@lesgoulus.fr
www.lesgoulus.fr

● **400 réf.** Languedoc, Bordeaux, Loire, Rhône et Champagne. Spiritueux (60).

LA CAVE DE MERLIN

9, rue Nationale,
35380 Plélan-le-Grand
Tél. : 02 99 61 49 43
lacavedemerlin@orange.fr
www.lacavedemerlin.fr

● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Vins bio.

CAVAVIN PÉRAIS

Parc d'activités de Cotard - Rue Marcel-Quercia,
35600 Redon
Tél. : 02 99 71 25 62
cave.perais@orange.fr
www.cavavinperaisnews.com

● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire et Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (300).

ABSOLUVINS

41, rue Honoré-de-Balzac,
35700 Rennes
Tél. : 02 99 36 20 89

Tous droits réservés à l'éditeur

contact@absoluvins.com
www.absoluvins.com
● **150 réf.** Toutes régions dont Loire, Rhône et Provence. Spiritueux (10). Soirées-dégustation.

BIBOVINO
19, rue Vasselot, 35000 Rennes
Tél. : 09 70 91 08 08
rennes@bibovino.fr
www.bibovino.fr
● **150 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (40). Bar à vins et cave à manger. Épicerie fine.

CAVAVIN
32, rue Sainte-Hélène, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 67 29 00
rennes@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Loire, Rhône. Spiritueux (150) : rhums, whiskies.

CAVE DES 4 VENTS
254, rue de Nantes, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 35 08 65
cavedes4vents@orange.fr
www.cavedes4vents.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Alsace, Languedoc, Sud-Ouest, Rhône, Bordeaux et Loire. Vins étrangers. Spiritueux (120). Bières artisanales régionales (15). Produits régionaux.

CAVE LES 320
32, rue de Nemours, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 42 00 50
les320@oranges.fr
● **300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Esprit bio, biodynamique et nature. Spiritueux (100) dont whiskies. Bières artisanales et locales (20).

CELLIER DES LONGCHAMPS
CC Longchamp - Allée Morvan-Lebesque, 35700 Rennes
Tél. : 02 99 63 21 67
lecellierdeslongchamps@oranges.fr
www.cellierdeslongchamps.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350) dont whiskies (170). Bières artisanales locales (100).

HISTOIRES DE VINS RVF
47, rue Vasselot, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 79 18 19
histoiresdevins@gmail.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Loire, Languedoc et Rhône. Vins nature. Magnums. Whiskies (50), rhums (20).

LA CAVE DU SOMMELIER RVF
24, rue Hoche, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 63 14 68
contact@lacavedusommelier.fr
www.lacavedusommelier.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Vins bio, nature. Spiritueux (70) dont whiskies Michel Couvreur et rhums.

LA CAVE FRANCK PINARD
22, rue Nantaise, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 30 97 38
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Esprit bio. Spiritueux (200) dont whiskies (80). Bières.

LA TONNELLE À VINS
27, boulevard de Verdun, 35000 Rennes
Tél. : 02 56 51 27 78
contact@latonnelleavins.fr
www.latonnelleavins.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Loire. Vins bio, biodynamiques, nature 100 %. Spiritueux (30).

LE CASIER À BOUTEILLES
Halles centrales de Rennes - Boulevard de la Liberté, 35000 Rennes
Tél. : 02 23 20 05 05
cave@lecasierabouteilles.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont 150 whiskies.

LE CELLIER MICHEL
CC Bellangerais - Rue du Morbihan, 35700 Rennes
Tél. : 02 99 27 74 74
soizicgoven@orange.fr
● **190 réf.** Toutes régions françaises. Spiritueux (40). Dégustation sur demande.

LE CELLIER RENNAIS
6, rue de la Binquenais, 35200 Rennes
Tél. : 02 99 41 98 83
info@lecellierrennais.com
www.lecellierrennais.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Loire, Languedoc, Bordeaux et Rhône. Vins étrangers (20). Spiritueux (90) dont whiskies et rhums.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS
13, rue Le Bastard, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 79 39 30
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.

SAINT-GERMAIN
3, rue du Vau-Saint-Germain, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 79 36 82
ets_nadine_gaillard@orange.fr
www.celliersaintgermain.fr
● **1 800 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Sud-Ouest, Languedoc, Rhône, Loire. Spiritueux (350) dont des rhums (60) et des whiskies (150).

SAINT-LOUIS-DES-LYS RVF
2, rue de Dinan, 35000 Rennes
Tél. : 02 23 42 04 20
cavesaintlouisdeslys@gmail.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

UN MIDI DANS LES VIGNES RVF
115, rue de Paris, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 36 95 45
info@unmididanslesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins italiens, espagnols, portugais et autrichiens. Vins bio, biodynamiques et nature 100 %. Spiritueux (50).

WHISKY ET RHUM RVF
19, rue de la Monnaie, 35000 Rennes
Tél. : 02 99 79 35 67
info@whisky-rhum.com
www.whisky-rhum.com
● **400 réf.** de spiritueux dont whiskies (250), rhums (150). Aussi embouteilleur indépendant de whiskies et de rhums. Dégustation le vendredi soir.

CAVE DE LA ROCHE AUX FÉES
13, place Saint-Pierre, 35240 Retiers
Tél. : 02 99 43 66 75
cavedelarocheauxfees@orange.fr
www.cavedelarocheauxfees.com
● **150 réf.** dont Bordeaux, Loire, Bourgogne, Rhône, Alsace et Languedoc. Spiritueux (50) dont whiskies et rhums arrangés. Bières artisanales. Thé en vrac. Épicerie fine.

4 caves à ne pas manquer en Bretagne

● **LA CAVE DES JACOBINS**
à Dinan
1 300 références... Une sélection large, orientée vers le bio et la biodynamie.
3, rue Sainte-Claire
22100 Dinan
Tél. : 02 96 39 03 82

● **HISTOIRES DE VINS**
à Rennes
Dans l'esprit "nature", une sélection ultra-précise et pleine de conviction.
47, rue Vasselot
35000 Rennes
Tél. : 02 99 79 18 19

● **LE VINOGRAPHE**
à Morlaix
Jolie cambuse morlaisienne à la fois cave et bar à vins. Ici, on boit bio-nature !
25, rue Ange-de-Guernisac
29600 Morlaix
Tél. : 06 47 59 79 06

● **VINO VINI**
à Séné
L'un des maillons d'une petite enseigne de l'Ouest. Beau panorama sur la France.
14, route de Nantes
56860 Séné
Tél. : 02 97 47 57 23

LE CHAI DU BARBU
CC La Rousselière - 26, rue de Rennes, 35140 Saint-Aubin-du-Cormier
Tél. : 02 99 45 11 11
d.delamarre@wanadoo.fr
www.le-chai-du-barbu.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont sélection de crus bordelais en propriété. Spiritueux (400). Bières artisanales locales et pression (15). Épicerie Fine. Coffrets-cadeaux.

BRIAC ET BACCHUS RVF
2, Grande Rue, 35800 Saint-Briac
Tél. : 02 99 16 49 01
denis@briac-bacchus.fr
www.briac-bacchus.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Nature, bio, biodynamie. Spiritueux (100). Soirées à thème, initiation à la dégustation.

LA CAVE SAINT-GRÉGOIRE
18, Les Balus, ancienne route de Saint-Malo, 35760 Saint-Grégoire
Tél. : 02 23 46 00 33
contact@lacavestgregoire.fr
www.lacavesaintgregoire.com
● **600 réf.** Languedoc, Bordeaux, Loire, Rhône, Champagne. Spiritueux (200).

LA CAVE DE SAINT-LUNAIRE
351, boulevard du Général-de-Gaulle, 35800 Saint-Lunaire
Tél. : 06 99 92 62 82
mathieu@mat2vins.fr
www.mat2vins.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Loire. Vins bio, biodynamiques et nature (80 %). Spiritueux (80) dont sakés. Bière La Piautre. Dégustation sur réservation.

ALETH VINS BIÈRES & CIE
24, quai Trichet, 35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 82 37 06
info@alethvinsbieres.com
www.alethvinsbieres.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

CAVAVIN
62, rue Ville-Pépin, 35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 82 15 51
saint-malo@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE DE L'ABBAYE SAINT-JEAN RVF
7, rue des Cordiers, 35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 20 17 20
caveabbayestjean@wanadoo.fr
www.cave-abbaye.com
● **2000 réf.** Toutes régions.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins étrangers. Spiritueux (300). Également une école du goût où sont dispensés des cours de dégustation et de cuisine.

CAVE DE ROTHENEUF
21, place du Canada,
35400 Saint-Malo
Tél. : 02 23 15 80 19
contact@cavederotheneuf.fr
www.cavederotheneuf.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (110).

CAVES DE LA MADELEINE
ZAC de la Madeleine - 15, rue La Saulaie, 35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 81 69 48
lescavesdelamadeleine@orange.fr
● **750 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne, Rhône et Languedoc. Spiritueux (250).

LA CAVE DU CORSAIRE
34, rue Gustave-Flaubert,
35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 40 89 16
bonjour@lacaveducorsaire.fr
www.lacaveducorsaire.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LE JUS D'OCTOBRE
12, boulevard de Rochebonne,
35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 80 64 00
contact@lejusdoctobre.com
www.lejusdoctobre.com
● **500 réf.** Toutes régions dont vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (120). Également bar à vins et cours de dégustation.

LE JUS D'OCTOBRE
44, rue du Général-Patton,
35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 40 09 09
contact@lejusdoctobre.com
www.lejusdoctobre.com
● **650 réf.** Toutes régions dont vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (200).

LE MOULIN À VINS
80, boulevard des Talards,
35400 Saint-Malo.
Tél. : 02 99 81 62 80
moulinavins@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400). Dégustations.

LES CAVES DU COIN
6, rue de la Balue, 35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 81 30 36
contact@mat2vins.fr
www.mat2vins.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Loire. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (50) dont sakés. Bière La Piautre. Bar à dégustation.

V AND B
5, rue Chantepie,
35770 Vern-sur-Seiche
Tél. : 02 99 62 79 39
vandb@wanadoo.fr
www.vandb.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon. Spiritueux (150). Bières (300).

CAVE GAUTIER
12, boulevard des Rochers,
35500 Vitré. Tél. : 02 99 75 03 16
gautier.vins@wanadoo.fr
www.cavegautier.fr
● **300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (140). Bières (30).

LES SOMMELIERS CAVISTES - LE CELLIER VITRÉEN AVEC
17 bis, rue Garengeot, 35500 Vitré
Tél. : 02 99 74 00 81
giovanni@sommeliers-cavistes.com
www.sommeliers-cavistes.com
● **700 réf.** Toutes régions. Vins sans artifice, bio. Spiritueux (200) dont whiskies (100) et rhums (30). Bar à vins.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.75-77

Tél. : 02 34 38 83 61
marie.paul.mercier@wanadoo.fr
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

INDRE-ET-LOIRE

LA BALADE GOURMANDE
20, rue Balzac, 37190 Azay-le-Rideau
Tél. : 09 80 68 29 30
labaladegourmande.tours@gmail.com
www.labaladegourmande.com
● **100 réf.** Loire. Épicerie fine, produits de la région. Spiritueux (20).

VINEA LOIRE VALLEY
35, rue Nationale,
37190 Azay-le-Rideau
Tél. : 02 34 38 34 92
vinealoirevalley@gmail.com
● **600 réf.** Toutes régions dont Loire (500). Majorité de vins bio. Spiritueux (150).

LE VIN EN CAVE
15 bis, place du 11-Novembre,
37510 Ballan-Miré
Tél. : 09 83 91 21 49
levinencave@gmail.com
www.levinencave.fr
● **800 réf.** Loire, Languedoc, Bourgogne. Spiritueux (200). Vins bio et biodynamiques exclusivement. Bières bio.

ENFIN DU VIN RVF
1, route de Compostelle,
37500 Candes-Saint-Martin
Tél. : 02 47 95 07 61
cave.enfinduvin@gmail.com
www.enfinduvin.com
● **400 réf.** Loire, Bourgogne, Rhône. Vins étrangers (60). Vins biologiques, biodynamiques et naturels. Spiritueux (60).

CAVAVIN
Rue Paul-Langevin,
37170 Chambray-les-Tours
Tél. : 02 47 25 20 14
chambray-les-tours@cavavin.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Loire, vins étrangers. Nombreux vins en biodynamie. Spiritueux dont whiskies, rhums, armagnacs, liqueurs.

CAVE ET BOUCHON
3, rue Jean-Perrin,
37170 Chambray-les-Tours
Tél. : 02 47 38 94 77
caveetbouchon@orange.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Bar à vins.

LES BELLES CAVES RVF
RD 938 La Carrière,
37390 Charentilly
Tél. : 02 47 40 98 98
charentilly@lesbellescaves.fr
www.lesbellescaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

CAVE DES SILÈNES
43, avenue François-Mitterrand,
37500 Chinon
Tél. : 02 47 93 07 43
cavedessilenes@gmail.com
www.cavedessilènes.com
● **100 réf.** dont Val de Loire, Languedoc, Roussillon, Rhône, Bourgogne, Italie. Spiritueux (20).

LA CABANE À VIN
23, place du Général-de-Gaulle,
37500 Chinon
Tél. : 02 47 95 84 58
contact@lacabaneavin.fr
www.lacabaneavin.fr
● **250 réf.** Chinon, Loire, Roussillon, Savoie, Sud, Bourgogne, Alsace. Spiritueux (20). Dégustations à thème et avec les vignerons.

LA CAVE VOLTAIRE RVF
13, rue Voltaire, 37500 Chinon
Tél. : 02 47 93 37 68
lacavevoltaire@orange.fr
● **200 réf.** dont Loire (80 %). Vins *« avec du raisin et pas trop de soufre »*. Spiritueux (100). Également bar à vins. Épicerie fine.

AUTOURS DU VIN
2 rue Gustave-Eiffel, 37400 Fondette
Tél. : 02 47 65 00 19
autourduvin@gmail.com
http://autoursduvin.wixsite.com
● **350 réf.** Toutes régions. Loire, Languedoc, Champagne, vins étrangers. Spiritueux (80). Bar à vins.

LES BELLES CAVES RVF
165, boulevard Jean-Jaurès,
37300 Joué-lès-Tours
Tél. : 02 47 73 80 00
joue@lesbellescaves.fr
www.lesbellescaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

VIGNOBLES DU PARADIS
Impasse du Grand Bréviande,
37500 La Roche-Clermault
tél. : 02 47 95 81 57
caveau@vignoblesduparadis.com
www.vignoblesduparadis.com
● **40 réf.** Val de Loire, Sud-Ouest et Sud-Est. Spiritueux (6).

CELLIER DES DAMES
94, avenue George-Sand,
37700 La Ville-aux-Dames
Tél. : 02 47 44 56 35
regis.dansault@wanadoo.fr
● **250 réf.** Loire, Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais. Spiritueux (50). Dégustations commentées dans une belle cave troglodyte.

LES FLAVEURS DE LA TERRE
7, rue Balzac,
37600 Loches
Tél. : 02 47 59 08 91
contact@lesflaveursdelaterre.com
lesflaveursdelaterre.com
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (Flavel Whiskies Days en octobre), rhums, armagnacs, cognacs, etc.

VIN SUR VINS
10, rue du Bout-du-Pavé,
37600 Loches
Tél. : 02 47 59 10 53
contact@vinsurvins.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA CAVE INSOLITE RVF
30, quai Albert-Baillet,
37270 Montlouis-sur-Loire
Tél. : 02 47 45 19 14
lacaveinsolite@orange.fr
www.francois-chidaine.com
● **250 réf.** notamment Loire. Spiritueux (7). Dégustations sur rendez-vous.

AMICALEMENT VIN
La Ramée, CC Rive-Droite,
37530 Pocé-sur-Cisse
Tél. : 09 53 00 25 03
amical@amicalementvin.com
amicalementvin-lacave.com
● **600 réf.** Toutes régions

Tous droits réservés à l'éditeur

dont Loire. Bio et biodynamie. Spiritueux (100). Bières de micro-brasseries (100).

SAVEURS DE LOIRE
3 bis, rue Principale,
37420 Rigny-Ussé
Tél. : 02 47 95 50 95
saveurs-de-loire@orange.fr
www.saveurs-de-loire.com
● **70 réf.** Loire uniquement. Spiritueux (10).

LES BELLES CAVES RVF
87, boulevard Charles-de-Gaulle,
37540 Saint-Cyr-sur-Loire
Tél. : 02 47 51 99 99
saintcyr@lesbellescaves.fr
www.lesbellescaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LES VINALIES
47 bis, rue de la Molardière,
37270 Saint-Martin-le-Beau
Tél. : 06 80 43 45 78
lesvinalies@laposte.net
www.cave-les-vinalies.fr
● **130 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

L'ŒNOPHIL'
34, rue Nationale, 37250 Sorigny
Tél. : 02 47 72 07 73
loenophil@gmail.com
www.loenophil-sorigny.fr
● **450 réf.** Loire, Languedoc, Rhône, Sud-Ouest. Grande majorité de vins bio et biodynamiques. Spiritueux (180).

CAVE 22 SUR VINS
22, rue Néricault-Destouches,
37000 Tours
Tél. : 02 47 66 10 16
info@22survins.com
● **1 260 réf.** dont Val de Loire, Provence, Rhône, Languedoc. Magnums (100). Spécialiste des vins effervescents. Spiritueux (200).

CAVES 47
47, avenue de la Tranchée,
37100 Tours
Tél. : 02 47 41 20 66
www.caves47.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

L'HÉDONISTE
16, rue Lavoisier, 37000 Tours
Tél. : 02 47 05 20 40
www.lhedoniste-caviste.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Loire, Languedoc. Uniquement bio, biodynamie, nature.

LA BALADE GOURMANDE
26, place du Grand-Marché,
37000 Tours
Tél. : 02 47 75 11 65
www.labaldegourmande.com
● **100 réf.** Val de Loire, bio biodynamie uniquement. Spiritueux (20).

LA CAV' PAR 3
4, rue Georges-Courteline,
37000 Tours
Tél. : 02 47 38 71 95
lacavpar3@yahoo.fr
www.lacavpar3.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Loire, Bourgogne, Rhône et Languedoc. Spiritueux (10). Bio, biodynamie, nature.

LA PART DES ANGES
CC de l'Horloge,
22 ter, rue du Maréchal-Joffre,
37100 Tours
Tél. : 02 47 54 56 64
www.lavalleedesvins.com
● **700 réf.** Toutes régions. Magnums (40), bibs (50). Spiritueux (250).

LA VINOTHÈQUE DE TOURS RVF
16, rue Michelet, 37000 Tours
Tél. : 02 47 64 75 27
info@vinotheque-tours.fr
www.vinotheque-tours.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Côtes du Rhône, Val de Loire, vins étrangers et Bourgogne. Spiritueux (150).

LES BELLES CAVES
21, rue du Commerce, 37000 Tours
Tél. : 02 47 61 03 99
toursrueducommerce@mescalles.fr
www.lesbellescaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LES BELLES CAVES RVF
Halles centrales, 37000 Tours
Tél. : 02 47 38 73 18
tours@lesbellescaves.fr
www.lesbellescaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LES COMPTOIRS DE L'AFFINÉ
73, rue Colbert, 37000 Tours
Tél. : 02 47 61 32 34
laffine@numericable.fr
www.laffine.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Loire, Bourgogne, Rhône, Sud. Vins du monde. Spiritueux. Bar à vins et cave. Spiritueux (10).

MAISON CLÉMENT RVF
Halles centrales de Tours,
37000 Tours
Tél. : 02 47 80 04 71
contact@lamaisonclement.fr
● **1 250 réf.** dont Bourgogne, Languedoc, Loire et Champagne. Spiritueux (800). 100 % bio et biodynamie.

MAURAT
3, rue des Déportés, 37000 Tours
Tél. : 02 47 05 73 07
r.maurat@orange.fr
www.maurat.com
● **100 réf.** dont Loire, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (80).

NICOLAS
51, rue Nationale, 37000 Tours
Tél. : 02 47 20 27 73
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

PLAISIRS DES TERROIRS
2 bis, avenue de la République,
37100 Tours
Tél. : 02 47 26 94 87
plaisirsdesterroirs.contact@sfr.fr
● **175 réf.** de vin. Toutes régions dont Languedoc, rhône, Sud-Ouest. Spiritueux (50).

CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY
24, avenue Léon-Brûlé,
37210 Vouvray
Tél. : 02 47 52 75 03
cavedesproducteurs@cavedevouvray.com
www.cavedevouvray.com
● **90 réf.** Vouvray, vins de Loire, vins de France. Bières locales (2).

CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY
38, rue de la Vallée coquette,
37210 Vouvray
Tél. : 02 47 52 75 03
cavedesproducteurs@cavedevouvray.com
www.cavedevouvray.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.75-77

● **80 réf.** Loire (15). Visite guidée des caves.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.77-79

● **80 réf.** Loire (15). Visite guidée des caves.

ISÈRE

CAVE AU TIRE-BOUCHON
100, rue de Maubec,
38140 Beaucroissant
Tél. : 04 76 91 08 66
contact@tire-bouchon.fr
www.tire-bouchon.fr
● **400 réf.** dont Côtes du Rhône, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (30) dont whiskies (10).

JAC'O VIN
Centre Folatière, avenue du Professeur-Tixier, 38300 Bourgoin-Jallieu
Tél. : 04 37 03 01 25
contact@jacovin.fr
www.jacovin.fr
● **700 réf.** Vallée du Rhône, Savoie, Languedoc, Champagne. Whiskies (100), rhums (100), eaux-de-vie et liqueurs (50). Spécialiste de la Chartreuse.

LE CELLIER BERJALLIEN
99, rue de la Libération,
38300 Bourgoin-Jallieu
Tél. : 04 74 28 22 86
cellierberjallien@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions dont sud de la France. Spiritueux (100).

MAISON DANCER
5, place Hector-Berlioz,
38300 Bourgoin-Jallieu
Tél. : 04 74 93 06 43
le.caveau@orange.fr
www.maison-dancer.fr
● **380 réf.** Toutes régions. Spiritueux (430).

CAVE BATAILLON
CC Chasse-Sud - 1515, avenue Frédéric-Mistral, 38670 Chasse-sur-Rhône
Tél. : 04 37 41 71 89
chasse@cavebataillon.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône, Bourgogne, Languedoc, etc. Rhums (150), whiskies (150), bières (250).

LA MAISON DU VIN RVF
10, allée de l'Atrium, 38640 Claix
Tél. : 04 76 98 60 14
maison.duvin@orange.fr
www.lamaisonduvin38.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (1 500). Thés, chocolats, épicerie fine. 24 dégustations/an sur réservation.

L'ÉCHANSON RVF
CC Belledonne, 38920 Crolles
Tél. : 04 76 45 04 93
crolles@lechanson.fr
www.lechanson.fr
● **1800 réf.** Toutes régions dont Alsace, Savoie, Loire, Corse, Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Champagne, vins étrangers. Vins bio et vins de producteurs. Spiritueux (700) dont 400 whiskies et 200 rhums. Fromager. Une à deux dégustations/mois sur réservation, avec des vignerons.

MILLÉSIME ET AFFINAGE
4, place de Verdun, 38320 Eybens
Tél. : 04 56 45 65 16
millesimeetaffinage@live.fr
www.millesimeaffinage.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Champagne. Spiritueux (100). Exellent rapport qualité-prix. Vins de producteurs.

L'ÉCHANSON FROMAGES ET VINS RVF
24, avenue des Tirignons,
38570 Goncelin
Tél. : 04 76 45 79 05
www.lechanson.fr
● **1800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Whiskies (450), bas-armagnacs depuis 1924, vieux rhums. Soirées, cours d'œnologie. Œnotourisme autour du whisky (Japon, Irlande).

CAVAVIN
10, place de Metz, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 47 27 06
grenoble@cavavin.fr
www.cavavin-grenoble.fr
● **800 réf.** Toutes régions et un peu d'étranger. Spiritueux (200).

CAVE À VINS HOCHE
3, place André-Malraux,
38000 Grenoble
Tél. : 04 76 43 38 06
cavehoche@orange.fr
www.caveavins-hoche.fr
● **500 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône et Languedoc. Spiritueux (300).

CAVE DE LA LAITERIE BAYARD
17, rue Bayard, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 44 36 25
pierre.etienne3@free.fr
● **1800 réf.** Isère, Savoie et Rhône, Bourgogne. Vins étrangers. Spiritueux (200) dont whiskies et vieux rhums.

CAVES MICAND RVF
1, square Léon-Martin,
38000 Grenoble
Tél. : 04 76 43 03 38
cave.micand@free.fr
● **1700 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc. vins étrangers. Spiritueux (600).

GRAMENON & COMPAGNIE RVF
15 bis, rue Lakanal, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 43 28 11
● **150 réf.** Toutes régions dont vins du domaine Gramenon et de Maxime-François Laurent. Vins bio, biodynamiques. Coin épicerie. Bijoux (créations maison).

HEIDSIECK & RASCLE
2, rue du Palais, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 15 32 20
hr-terroir@wanadoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Whiskies (40) et rhums (20).

L'APOGÉE DU VIN
8, rue Lesdiguières,
38000 Grenoble
Tél. : 04 76 95 89 18/07 78 39 19 20
contact@lapogeeduvin.com
www.lapogeeduvin.com

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

● **450 réf.** France, Italie, Espagne, Amérique du Sud, États-Unis, Croatie, Australie et Allemagne. Spiritueux (140).

L'ÉCHANSON RVF

1, rue Lakanal, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 85 05 17
grenoble@lechanson.fr
www.lechanson.fr

● **1800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Whiskies (450), bas-armagnacs depuis 1924 et vieux rhums. Soirées, cours d'œnologie.

LA BALADE DES TERROIRS RVF

Place Sainte-Claire, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 51 15 86
contact@labaladedesterroirs.com
www.labaladedesterroirs.com

● **1500 réf.** Bourgognes, Languedoc, Italie et Alpes. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (300).

LE PALAIS DES DÉGUSTATEURS

59, cours Berriat, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 86 29 04
ericlepalais@aol.com
lepalaisdesdegustateurs.com

● **700 réf.** Bourgogne (80 %). Également disques de musique classique.

LE VIN DES ALPES

20, rue de Strasbourg,
38000 Grenoble
Tél. : 04 76 43 04 39
levindesalpes.fr

● **200 réf.** Toutes régions dont vignobles du massif alpin (France, Italie, Suisse, Autriche et Slovénie).

MICAND CÔTÉ RUE

2, place de l'Étoile, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 17 11 84
micand.cote.rue@free.fr

● **200 réf.** Vins étrangers (41 pays représentés). Dégustations thématiques sur demande. Rhums (300).

NICOLAS

1, rue de Bonne, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 42 46 08
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150), Chartreuse 1905.

NICOLAS

14, rue Lesdigières,
38001 Grenoble
Tél. : 04 76 19 04 81
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions. Whiskies (75), rhums (12).

VINEOLA

25 bis, cours Berriat, 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 95 07 91
berriat@vinolea.com
www.vinolea.com

● **850 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (450) dont whiskies et rhums. Bières (120).

L'ISLE AUX VINS

2, place Gabriel-Péri,
38080 L'Isle-d'Abeau
Tél. : 04 74 83 36 62
lisleauxvins@orange.fr

● **500 réf.** Toutes régions dont Rhône. Spiritueux (200).

BOISSONS DU MONDE

1, rue de la Verrerie,
38120 Le Fontanil-Cornillon
Tél. : 04 76 75 51 53
service.clientele@boissonsdumonde.fr
www.boissonsdumonde.fr

● **400 réf.** dont Côtes du Rhône, Bordeaux, Sud-Ouest, Loire. Spiritueux (400). Vins étrangers. Bar à vins, bières.

INTER CAVES

143, route de Grenoble,
38420 Le Versoud
Tél. : 04 76 52 35 81
intercaves.grenobleversoud@orange.fr
www.intercaves.fr

● **400 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Languedoc, Roussillon. Spiritueux (300). Bières (100).

AUX 1 000 ET 1 VINS

7, route de Jalerieu,
38630 Les Avenières
Tél. : 04 74 33 81 35
contact@aux-1000-et-1-vins.com
www.aux-1000-et-1-vins.com

● **200 réf.** Bourgogne et Rhône essentiellement. Spiritueux (100).

CELLIER BAYARD

636, avenue de la Gare,
38530 Pontcharra
Tél. : 04 76 97 69 56
www.cellierbayard.com

● **450 réf.** dont Rhône, Loire et Bourgogne. Spiritueux (200).

VIN À CŒUR

16, avenue du Général-de-Gaulle,
38120 Saint-Egrève
Tél. : 04 76 40 72 98
regis@vinacoeur.fr
www.vinacoeur.fr

● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

LE CAVEAU STÉPHANOIS

118, route de l'Aéroport,
38590 Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs
Tél. : 04 76 65 59 50
raphael@caveaustephanois.com
www.caveaustephanois.com

● **680 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne et Bordeaux. Spiritueux (340) dont whiskies (200).

LES CARMES VINS & FROMAGES RVF

3, place des Carmes,
38160 Saint-Marcellin
Tél. : 04 76 36 37 52
www.cavedescarmes.com

● **250 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Bordelais. Vins étrangers. Bibliothèque, fromages, produits artisanaux, épicerie fine.

CELLIER SAINT-MARTIN

176-178, avenue Ambroise-Croizat,
38400 Saint-Martin-d'Hères
Tél. : 04 76 42 29 39
contact@cellier-st-martin-grenoble.com
www.cellier-st-martin-grenoble.com

● **700 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Rhône. Spiritueux (100).

CLOS DU MONT VINON

5, rue d'Alembert, 38150 Salaise-sur-Sanne. Tél. : 09 79 71 48 64
contact@closdumontvinon.fr

● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE BRUIT DES BOUCHONS RVF

ZA Les Justices -
34, rue de Gampaloup,
38150 Salaise-sur-Sanne
Tél. : 04 74 56 86 54
contact@lebruitdesbouchons.fr

● **1500 réf.** Toutes régions dont Rhône. Spiritueux (200).

CAVE DE LA SOURCE

30, rue de la Source,
38180 Seyssins

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 04 76 21 11 79
cavedelasource@orange.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

VINOTHÈQUE DES ALPES
106, rue de la Liberté,
38180 Seyssins
Tél. : 04 76 70 36 32
● **300 réf.** Toutes régions dont Rhône. Spiritueux dont whiskies (80), rhums (50).

LES VINS DE LÉOLIS
Route de Saint-Quentin,
38210 Tullins
Tél. : 04 76 06 60 01
www.vinsdeleolis.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Rhône, Ardèche et Bourgogne. Spiritueux. Bar à vins. Produits régionaux.

CAVE DE LA TERRE AU VERRE
58, montée du Bon Accueil,
38200 Vienne
Tél. : 04 74 20 92 31
cave.terreauverre@orange.fr
● **750 réf.** Vallée du Rhône (Coteaux de Seyssuel et Coteaux de Vienne). Spiritueux (200).

CAVINEA
CC E.Leclerc, chemin des Lônes,
38200 Vienne. Tél. : 04 74 87 15 07
caviste@cavinea.fr
www.cavinea.fr
● **1 000 réf.** Vins de la Vallée du Rhône. Spiritueux (250).

COMPTOIR DES VIGNES
ZA de la Gère Malissol,
38200 Vienne
Tél. : 09 73 11 79 79
cdvvienne@gmail.com
www.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers et bio. Spiritueux (250).

INTER CAVES
3, avenue du Général-Leclerc,
38200 Vienne
Tél. : 04 74 59 51 46
intercaves.vienne@bbox.fr
www.vienne.intercaves.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200) dont whiskies (140), rhums (50), etc. Bières (100), location tireuse à bières.

CAVAVIN
25, rue Rose-Sage, 38500 Voiron
Tél. : 04 76 93 13 50
cavavinvoiron@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

JAC'O VIN
Carré des Blanchisseries,
38500 Voiron
Tél. : 04 76 37 63 54
contact@jacovin.fr
www.jacovin.fr
● **700 réf.** Vallée du Rhône, Savoie, Languedoc, Champagne. Whiskies (100) et rhums (100), eaux-de-vie et liqueurs (50). Spécialiste de la Chartreuse.

LES DÉLICES DU SOMMELIER VRVF
94, avenue de la Patinière,
38500 Voiron
Tél. : 04 76 67 30 86
contact@delices-du-sommelier.fr
www.delices-du-sommelier.fr
● **950 réf.** dont Bourgogne, Languedoc, Côtes du Rhône, Loire, Savoie, Jura, Bordeaux et Italie. Spiritueux (10).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.84-89

LOIRE-ATLANTIQUE

CAVE DE LA MAINE

14, rue de Vieillevigne,
44140 Aigrefeuille-sur-Maine
Tél. : 02 40 06 61 04
cavedelamaine@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et vins du Sud. Spiritueux (120) dont whiskies, rhums.

CAVE DE LUNE - LE CEP DE VIGNE

40, rue Charles-de-Gaulle,
44190 Boussay
Tél. : 02 40 06 87 68
cavedelune@laposte.net
www.labcduvin.com
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

UNE BONNE BOUTEILLE

21, rue du 9-Août-1944,
44470 Carquefou
Tél. : 02 40 31 85 42

Tous droits réservés à l'éditeur

HAUTE-LOIRE / LOIRE-ATLANTIQUE

unebonnebouteille@gmail.com
www.une-bonne-bouteille.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180).

LA CAVE LES SPÉCIALITÉS

2, rue du 11-Novembre,
44110 Châteaubriant
Tél. : 02 40 81 84 40
cave.chateaubriant@gmail.com
caviste.nantes.fr
● **800 réf.** dont Loire, Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc et Roussillon, vins étrangers. Spiritueux (80). Diners-œnoconférence.

L'ENDROIT ET LE VERRE

40, rue de Berthou, 44190 Clisson
Tél. : 02 28 21 55 75
mucken.jls@wanadoo.fr
www.acaclisson.com
● **500 réf.** Toutes régions. Quelques vins étrangers. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (400). Bières (250).

LA CAVE DU BOSSIS

41, boulevard des Martyrs-de-la-Résistance, 44220 Couëron
Tél. : 02 40 85 09 87
lacavedubossis@gmai.com
● **350 réf.** Loire, Sud-Ouest, Languedoc et Rhône. Spiritueux (100).

CAVAVIN

1 bis, faubourg Sainte-Anne,
44350 Guérande
Tél. : 02 40 24 96 55
guerande@cavavin.fr
www.cavavin-guerande.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500) dont whiskies et rhums.

LES CHAIS SAINT-FRANÇOIS

ZAC de Villejames,
44350 Guérande
Tél. : 02 40 70 95 10
leschais-guerande@wanadoo.fr
leschaissaintfrançois.com
● **1500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Whiskies (350), rhums (200) et eaux-de-vie (40).

VINO VINI

ZAC de Villejames -
1, rue de la Briquerie,
44350 Guérande
Tél. : 02 40 45 96 65
vino.vini4@orange.fr
www.vinovini.fr
● **1000 réf.** Toutes régions (70 % de vins bio). Spiritueux (100).

CAVAVIN

18, avenue du Marché,
44500 La Baule-Escoublac
Tél. : 02 40 60 42 23/06 08 60 15 47
labaule@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **1200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300) dont whiskies (150).

LA CAVE D'ESCOUBLAC

62, avenue Henri-Bertho,
44500 La Baule-Escoublac
Tél. : 02 40 11 10 46
la-cave-descoublac@orange.fr
www.cave-descoublac.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vrac, Bibs, bouteilles, grands formats. Spiritueux (150). Bières. Produits locaux.

CAVE VINS SUR VINS

27, rue Martin-Luther-King,
44240 La Chapelle-sur-Erdre
Tél. : 02 40 29 70 71
vinssurvins@free.fr
www.vins-sur-vins.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

VINODIVIN

1 bis, rue de l'Erdre,
44240 La Chapelle-sur-Erdre
Tél. : 02 28 01 65 12
vinodivin@orange.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

LA CAVE DE ROLY

CC le Grand Pré -
Route de Bouguenais,
44620 La Montagne
Tél. : 02 28 27 61 26
mon.caviste@lacavederoly.com
www.lacavederoly.com
● **465 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Épicerie fine.

LE GARAGE A VINS

20, boulevard de l'Atlantique,
44510 Le Pouliguen
Tél. : 02 40 70 49 85
legarageavins@gmail.com
www.legarageavins.com
● **600 réf.** Toutes régions dont Muscadet, Loire, Languedoc. Uniquement vins bio et nature. Spiritueux (20).

LES CELLIERS DE GRAND LIEU

2, place du Champ-de-Foire,
44270 Machecoul
Tél. : 02 40 31 43 06
lescelliersdegrandlieu@orange.fr
www.lescelliersdegrandlieu.fr
● **400 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (200).

BRAS DE FER

34, boulevard de la Prairie-au-Duc,
44000 Nantes. Tél. : 07 83 77 70 06
● Vins bio et nature. Également *"Urban Winery"*, bar à vins. Concerts.

ABC TERROIRS

5, place Saint-Pierre, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 89 76 26
abcterroirs@yahoo.fr
www.abcterroirs.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Loire-Atlantique, Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (100). Les vins bio, biodynamiques, naturels sont également bien répresentés.

ABC TERROIRS

9, rue Franklin, 44000 Nantes
Tél. : 02 28 29 30 08
abcterroirs@yahoo.fr
www.abcterroirs.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Loire-Atlantique, Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (100). Les vins bio, biodynamiques, naturels sont également bien répresentés.

BIBOVINO

5, rue Racine, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 84 26 63
nantes@bibovino.fr
www.bibovino.fr
● **45 réf.** Toutes régions. Vins étrangers, vins très haut de gamme (5).

CAVAVIN

10, rue Talensac, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 48 60 09
nantes@cavavin.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (270) dont whiskies (140).

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVE DE LUCIA
1, boulevard de Launay,
44100 Nantes
Tél. : 02 51 86 41 98
contact@lacavedelucia.fr
www.lacavedelucia.fr
● **450 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (300). Épicerie fine.

CAVE DE LUCIA
4 bis, rue de Saverne,
44000 Nantes
Tél. : 02 28 49 60 06
saverne@lacavedelucia.fr
www.lacavedelucia.fr
● **450 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (300). Épicerie fine.

LA CAVE DE LONGCHAMP RVF
72, rue Georges-Lafont,
44300 Nantes
Tél. : 02 40 59 13 14
acceuil@cave-de-longchamp.com
www.cave-de-longchamp.com
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150). Épicerie fine.

LA CAVE JULES VERNE
78, boulevard Jules-Verne,
44300 Nantes
Tél. : 02 51 89 97 52
cavejulesverne@gmail.com
caviste.nantes.fr
● **800 réf.** dont Loire, Languedoc-Roussillon, Bordeaux et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (80).

LA COMÉDIE DES VINS RVF
4, rue Suffren, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 73 11 68
lacomediedesvins@hotmail.fr
● **450 réf.** Toutes régions dont Loire, Jura et Bourgogne. Spiritueux (15). Bar à vins.

LA NOUVELLE CAVE
17, quai de la Fosse,
44000 Nantes
Tél. : 02 53 78 46 94
lanouvellecave@gmail.com
www.lanouvellecave.com
● **300 réf.** Toutes régions. Vins locaux, nombreuses références de vins de Loire. Vins nature, bio et biodynamiques. Spiritueux (90).

LA PART DES ANGES
3, rue des Hauts-Pavés,
44000 Nantes
Tél. : 02 40 20 37 48
lapartdesangeslacave@gmail.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux dont whiskies (200) et rhums (100).

LE CHAI DU FIEF
15, rue de Rieux (Cité des Congrès),
44000 Nantes
Tél. : 02 40 48 58 02
● **1500 réf.** Toutes régions dont Loire, Bordeaux et Languedoc. Spiritueux (500).

LE FIEF DE VIGNE
16, rue Marceau, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 47 58 75
fiefdevigne@wanadoo.fr
www.fiefdevigne.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400).

LE VIN VIVANT
93, rue du Maréchal-Joffre,
44000 Nantes. Tél. : 02 40 89 79 83
thibaut.c@hotmail.fr
www.le-vin-vivant.fr
● **200réf.** Loire, Rhône, Roussillon. Spiritueux (5).

LES BOUTEILLES RVF
11, rue de Bel-Air, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 08 27 65
restolesbouteilles@gmail.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Rhône, Italie, vins étrangers. Bistrot et restaurant.

LES COTEAUX DE FRANKLIN
18, rue Franklin, 44000 Nantes
Tél. : 02 53 78 53 53
cavesdescoteaux@sfr.fr
www.cavesdescoteaux.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50).

LES COTEAUX DE TALENSAC
Marché de Talensac, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 48 00 06
cavesdescoteaux44@outlook.fr
www.cavesdescoteaux.com
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

MAISON LEMAÎTRE
12, rue de la Paix, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 47 04 12
lemaitre.44@orange.fr
www.maisonlemaitre.fr
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (1000).

MILLE ET UN VINS
19, place Viarme, 44100 Nantes
Tél. : 02 40 75 06 93
milleetunvins@wanadoo.fr
● **650 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100). Petits et très grands vins.

MILLESIME
218, rue Paul-Bellamy, 44000 Nantes
Tél. : 09 81 24 81 48
vin@cavemillesime.com
www.cavemillesime.com
● **200 réf.** dont Val de Loire, Rhône, Sud-Ouest, Beaujolais, Bourgogne, Languedoc. Spiritueux (50). Vins raisonnés, bio, biodynamiques, nature. Bières. Épicerie.

NICOLAS
1, rue Cassini, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 73 26 46
cavenicolasnantes@gmail.com
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
14, rue Talensac, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 12 01 36
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

ROUGE BOUTEILLE
64, boulevard Pasteur, 44000 Nantes
Tél. : 09 81 34 08 55
www.rougebouteille.com
● **150 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (20). Bières. Bar à vins. Épicerie fine. Restauration le midi.

V AND B
22, rue du Marché-Commun,
44300 Nantes
Tél. : 02 40 52 06 27
www.vandb.fr
● **250 réf.** dont Bordeaux, Languedoc, Roussillon et Loire. Grands crus. Spiritueux (250). Cave à whiskies. Bières. Cave et bar.

VERYGOOD
20, rue Jean Jaurès, 44200 Nantes
Tél. : 02 28 44 74 91
contact@verygood.fr
www.verygood.fr
● **700 réf.** Toutes régions

Tous droits réservés à l'éditeur

dont Muscadet et Ancenis.
60 références de vins étrangers.
Spiritueux (50).

VERYGOOD
28, boulevard Prairie-au-Duc,
44200 Nantes
Tél. : 02 40 89 28 84
contact@verygood.fr
www.verygood.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. De nombreux vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (50).

VINIBEE
16, avenue Halleray,
44300 Nantes. Tél. : 06 23 83 21 22
aude@vinibee.com
www.vinibee.com
● **250 réf.** Languedoc et Loire. Vins bio, biodynamiques et naturels.

VINO VINI RVF
25, rue Racine, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 69 06 66
vinovini.nantes@wanadoo.fr
● **3000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (150).

LA CAVE DE L'ERDRE RVF
38, rue de l'Erdre,
44390 Nort-sur-Erdre
Tél. : 02 40 72 13 13
cave.erdre@wanadoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250) dont whiskies (150). Bières. Produits de terroir.

LA VIGNE EN ROSE RVF
105, route de Rennes,
44700 Orvault
Tél. : 02 40 59 73 42
contact@lavigneenrose.fr
www.lavigneenrose.fr
● **350 réf.** Loire, Languedoc, Bourgogne, Beaujolais, Rhône, Bordeaux, Champagne, Corse, Provence. Vins étrangers. Vins bio. Whiskies (43), rhums (38), autres spiritueux (20).

VINS ET INDÉPENDANCE RVF
ZAC de la Pentecôte -
8, rue Léon-Gaumont, 44700 Orvault
Tél. : 02 40 63 46 94
contact@vins-independance.com
www.vins-independance.com
● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (70).

CAVAVIN
Place de la Gare, 44160 Pontchâteau
Tél. : 02 40 45 04 18
www.cavavin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) dont whiskies et rhums.

LES CELLIERS DE GRAND LIEU
46 bis, rue Nantaise,
44160 Pontchâteau
Tél. : 02 51 10 79 93
lescelliersdegrandlieu@orange.fr
www.lescelliersdegrandlieu.fr
● **400 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (150).

CAVAVIN
78, rue Jean-Moulin,
44210 Pornic
Tél. : 02 40 82 46 95
pornic@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **800 réf.** dont Loire, Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône, Languedoc. Spiritueux (250).

CAVE DE JADE
56, boulevard de Linz, 44210 Pornic
Tél. : 02 40 82 36 15
domainedelachapellerie@orange.fr
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50).

LA CAVE DE LA RIA
5, rue du Canal, 44210 Pornic
Tél. : 02 40 82 51 77
cavedelaria@gmail.com
www.cavedelaria.fr
● **150 réf.** dont Bordeaux, Languedoc, Rhône, Loire et Bourgogne. Spiritueux (120).

CAVAVIN
156, avenue du Général-de-Gaulle,
44380 Pornichet. Tél. : 02 40 01 02 93
pornichet@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

VINO VINI RVF
Place du Marché, 44380 Pornichet
Tél. : 02 40 61 72 25
vinovini.pornichet@wanadoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Loire, Rhône, Languedoc, Bourgogne, Champagne, Bordeaux. Spiritueux (150). Édition d'une lettre Vino Vini, 4 fois par

Tous droits réservés à l'éditeur

an sur différents thèmes. Tous les samedis d'été, dégustations avec des vignerons.

CAVAVIN
59, rue Aristide-Briand,
44400 Rezé
Tél. : 02 40 05 03 43
reze@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CAVE SAINT-LUPIEN
6, place Saint-Pierre, 44400 Rezé
Tél. : 02 51 70 35 94
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LES CELLIERS DE GRAND LIEU
18, route de la Garotterie,
44860 Saint-Aignan-de-Grand-Lieu
Tél. : 02 40 26 49 44
lescelliersdegrandlieu@orange.fr
www.lescelliersdegrandlieu.fr
● **500 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (250).

LA CAVE DES BOIS
2, bosse de Gourap,
44530 Saint-Gildas-des-Bois
Tél. : 02 40 01 57 54
cavedesbois@yahoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

CAV'ALE
6, avenue des Lions,
44800 Saint-Herblain
Tél. : 02 40 94 95 24
www.cavale.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Bières étrangères. Whiskies. Tireuses à bière à louer. Bar à vins.

LA CAVE DE LA ROUTE DE VANNES VINEOSTOCK
1, avenue des Thébaudières,
44800 Saint-Herblain
Tél. : 02 40 59 22 92
contact@vineostock.fr
www.vineostock.fr
● **500 réf.** Bordeaux. Spiritueux (200).

LES CELLIERS DE GRAND LIEU
15, rue Joliot-Curie,
44720 Saint-Joachim
Tél. : 02 40 91 64 95
lescelliersdegrandlieu@orange.fr
www.lescelliersdegrandlieu.fr
● **300 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (100).

LA CAVE LOIRE DIVATTE
1, rue Basse-Rivière,
44450 Saint-Julien-de-Concelles
Tél. : 02 28 03 59 34
lacaveloiredivatte@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Bières (150).

L'ENVIE GOURMANDE
85, avenue de la République,
44600 Saint-Nazaire
Tél. : 02 40 22 21 40
lenviegourmande@wanadoo.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LE TASTEVIN RVF
87, rue Jean-Jaurès,
44600 Saint-Nazaire
Tél. : 02 40 66 55 57
contact@letastevin.fr
vinovini.fr
● **2 150 réf.** Loire, Bourgogne, Vallée du Rhône, Bordeaux et Languedoc. Spiritueux (520).

NICOLAS
80, rue Jean-Jaurès, 44600 Saint-Nazaire. Tél. : 02 40 22 39 29
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LES CELLIERS DE GRAND LIEU
10, rue du Blandeau,
44320 Saint-Père-en-Retz
Tél. : 02 40 39 70 94
lescelliersdegrandlieu@orange.fr
www.lescelliersdegrandlieu.fr
● **400 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (200).

CAVE GRAPHITE
1, moulin de la Chaussée,
44310 Saint-Philbert-de-Grand-Lieu
Tél. : 02 51 77 05 44
cave.graphite@gmail.com
www.cave-graphiste.fr
● **250 réf.** Languedoc, Sud-Ouest, Loire, Rhône. Bières. Spiritueux (200). Épicerie fine.

LA CAVE EN VOYAGE - WINE TRUCK
40, rue de la Croix-Sourdeau,
44000 Saint-Sébastien-sur-Loire
Tél. : 07 81 07 21 03
lacaveenvoyage@gmail.com
www.lacaveenvoyage.com
● **100 réf.** Loire, Languedoc, Roussillon, Rhône, Alsace, Bordeaux, Sud-Ouest, Provence, Champagne. Animations œnologiques à domicile pour particuliers et entreprises.

UNE BONNE BOUTEILLE
1, rue du Général-de-Gaulle,
44230 Saint-Sébastien-sur-Loire
Tél. : 02 28 21 08 07
1bonnebouteille@gmail.com
www.une-bonne-bouteille.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (400) dont whiskies (250) et rhums (100).

NICOLAS
16, rue de Bretagne, 44880 Sautron
Tél. : 02 40 63 08 06
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (80). Spiritueux (200).

VINS SUR VINS
22, rue de Bretagne, 44880 Sautron
Tél. : 02 40 63 55 59
elisos@orange.fr
● **750 réf.** Toutes régions dont Loire, Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Alsace, Languedoc. Vins étrangers. Spiritueux (250).

CAVAVIN
61 bis, route de Nantes,
44470 Thouaré-sur-Loire
Tél. : 02 40 68 08 88
thoure@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

V AND B
ZAC de Savine,
impasse de la Bosselle,
44570 Trignac
Tél. : 02 40 19 97 25
trignac@vandb.fr
www.vandb.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont

Tous droits réservés à l'éditeur

Languedoc et Roussillon. Spiritueux (350).

LES CLÉS DE LA CAVE
21, place Charles-de-Gaulle,
44330 Vallet
Tél. : 02 40 36 32 01
olivier@les-cles-de-la-cave.vin
● **400 réf.** Val de Loire, Bourgogne, Languedoc, Sud-Ouest, Bordelais, vins étrangers, Vallée du Rhône, crus du Beaujolais, crus communaux de Muscadet Sèvre-et-Maine. Spiritueux (250) dont whiskies (120) et rhums (80). Paniers gourmands.

CAV'EAU VIN-CŒUR
55, boulevard de l'Europe,
44120 Vertou. Tél. : 02 40 05 37 55
caveauvincoeur@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100)

CAVAVIN
21, place Saint-Martin, 44120 Vertou
Tél. : 02 40 57 37 25
vertou@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200) dont armagnacs et cognacs. Bières. Livraison gratuite.

CAVE DE L'INATTENDU
25, route des Sorinières - Le Chêne,
44120 Vertou
Tél. : 02 51 79 82 58
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers (200). Spiritueux au détail et en bouteilles, rhums, whiskies, etc. Également restaurant, épicerie fine, fromages.

LA CAVE DE PASCAL LUNEAU
55, boulevard de l'Europe,
44120 Vertou. Tél. : 02 40 05 37 55
cave.luneau@laposte.net
● **450 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (100) dont whiskies et rhums.

MAISON DV
10, allée des Cinq-Continents,
44120 Vertou
Tél. : 02 51 79 00 06
contact@maisondv.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spécialiste des spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.94-96

LOZÈRE / MARNE

MANCHE

LABEL'CAVE
239, rue Denis-Papin,
50180 Agneaux
Tél. : 02 33 72 08 21
labelcave@wanadoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

V AND B
54, rue Denis-Papin,
50180 Agneaux
Tél. : 02 33 05 48 17
stlo@vandb.fr
www.vandb.fr
● **350 réf.** dont Bordeaux, Loire et Gascogne. Spiritueux (200). Bières (350).

LES CHAIS SAINT-MARTIN
13, boulevard du Luxembourg - Saint-Martin-des-Champs,
50300 Avranches
Tél. : 02 33 50 32 27
leschaisstmartin@free.fr
www.leschaisstmartin.fr
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (180) dont whiskies (100) et rhums (20).

CAVE DE LA BUTTE
5, place Alfred-Rossel,
50130 Cherbourg-Octeville
Tél. : 02 33 94 20 20
cavedelabutte@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (150).

CAVE DES BASSINS - NORMANDIE WINE
71, avenue Carnot, 50100 Cherbourg -Octeville. Tél. : 02 33 43 39 79
www.normandie-wine.com
● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Magnums. Spiritueux (200).

LE BALLON ROUGE RVF
9, rue du Port,
50100 Cherbourg-Octeville
Tél. : 02 33 94 34 06
leballonrougeber@gmail.com
● **120 réf.** Toutes régions dont Loire et Rhône. Vins bio et nature. Cave, bar à vins et galerie d'art.

LA CAVE À VIN
26, boulevard Amiral-Tourville,
50230 Coutainville-Plage
Tél. : 02 33 46 20 00
lacaveavin0@orange.fr
● **240 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Languedoc et Champagne. Bibs. Spiritueux (250).

LA CAVE COUTANÇAISE
77, avenue Division-Leclerc,
50200 Coutances.
Tél. : 02 33 45 96 77
lacavecoutanaise@wanadoo.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont whiskies et rhums. Epicerie fine.

CELLIER VINICOLE DU COTENTIN
81, rue de la Paix,
50120 Équeurdreville-Hainneville
Tél. : 02 33 53 04 25
www.celliervinivole.com
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (280).

AU PLAISIR DU PALAIS RVF
31, rue Lecampion, 50000 Granville
Tél. : 02 33 51 81 69
auplaisir.dupalais@wanadoo.fr
● **350 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Languedoc et Champagne. Spiritueux (180).

MAISON DU VIN
21, rue Jeanne-Jugan, 50000 Granville
Tél. : 02 33 50 81 54
● **300 réf.** Toutes régions.

AUX MILLÉSIMES
15, rue du Docteur-Callégari,
50250 La Haye-du-Puits
Tél. : 02 33 46 06 51
auxmillesimes@orange.fr
● **450 réf.** Bordeaux (spécialiste), Alsace et Loire. Spiritueux (100).

CAVE DE L'ENCHANTERIE
1, L'Enchanterie, 50630 Le Vast
Tél. : 02 33 54 31 84
● **300 réf.** Toutes régions.

CAVE DU P'TIT BOURG
44, rue Centrale, 50340 Les Pieux
Tél. : 02 33 03 30 56
caveduptitbourg@orange.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA CAVE DU CHÂTEAU
34, avenue du Maréchal-Leclerc,
50600 Saint-Hilaire-du-Harcouët
Tél. : 02 33 90 79 73
marie.jeanpaul@sfr.fr
● **350 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Languedoc et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (100) dont whiskies (50). Épicerie fine.

MAISON GOSSELIN RVF
27, rue de Verrüe,
50550 Saint-Vaast-la-Hougue
Tél. : 02 33 54 40 06
www.maison-gosselin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Épicerie fine.

PLACE BELLE-ISLE
2, place Belle-Isle,
50550 Saint-Vaast-la-Hougue
Tél. : 02 33 54 43 28
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

CELLIER VINICOLE DU COTENTIN
550, rue de la Tourelle,
50110 Tourlaville
Tél. : 02 33 22 08 81
celliervinicoleducotentin@wanadoo.fr
celliervinicoleducotentin.com
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

Tous droits réservés à l'éditeur

MARNE

CPH - LA GRANDE BOUTIQUE DU VIN
77, avenue du Président-Roosevelt,
51000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 22 96 69
chalons.lgbv@vinscph.com
www.vinscph.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Champagnes de propriétaires (80). Vins étrangers. Spiritueux (120) dont un grand choix de whiskies. Dégustation à thèmes.

NICOLAS
41, place de la République,
51000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 68 52 84
www.nicolas.com
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

VINIFIA
5, rue Lochet,
51000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 65 18 55
vinifia@orange.fr
www.vinifia.fr
● **600 réf.** dont Bourgogne, Languedoc, Rhône, Champagne et Loire. Spiritueux (150).

COMPTOIR DES VIGNES
Avenue des Goisses,
51350 Cormontreuil
Tél. : 03 26 25 28 46
cdvcormontreuil@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux (200).

CAVE SAINT-HIPPOLYTE
1, rue de la Gare, 51700 Dormans
Tél. : 03 26 59 05 88
cavesainthippolyte@free.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Belle gamme de blancs et de rosés. Whiskies (110).

520 CHAMPAGNES ET VINS D'AUTEUR
RVF
1, avenue Paul-Chandon,
51200 Épernay. Tél. : 03 26 54 36 36
cercle.champenois@wanadoo.fr
www.le520.fr
● **1150 réf.** Toutes régions dont Champagne (800) de 150 maisons et vignerons. Whiskies (25) et rhums (20).

NICOLAS
38, rue Saint-Thibault, 51200 Épernay
Tél. : 03 26 58 32 35
www.nicolas.com
● **2000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

LA CAVE BACCHUS
Allée des Missions, 51170 Fismes
Tél. : 03 26 07 24 24
lentrepot-fisurcis@orange.fr
www.lacavebacchus.com
● **360 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

AU 36
RVF
36, rue Dom-Pérignon,
51160 Hautvillers
Tél. : 03 26 51 58 37
contact@au36.net
www.au36.net
● **300 réf.** Toutes régions dont Champagne, Vallée du Rhône, Bourgogne. Spiritueux (20). Dégustations de champagne avec assiettes gourmandes.

ENTRE CAVE ET JARDIN
178, rue Henri-Martin,
51160 Hautvillers
Tél. : 03 26 59 39 81
champagne.passion@wanadoo.fr
● **20 réf.** Champagne uniquement. Vieux millésimes. Antiquités vinicoles.

AU BON MANGER
7, rue Courmeaux, 51100 Reims
Tél. : 03 26 03 45 29
epicerie@aubonmanger.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Champagne et vins étrangers. Spiritueux (10). Épicerie, cave, table de dégustation.

BOUTIQUE TRÉSORS DE CHAMPAGNE
2, rue Olivier-Métra -
Quartier Boulingrin, 51100 Reims
Tél. : 03 26 48 28 42
contact@boutique-tresors-champagne.com
www.boutique-tresors-champagne.com
● **200 réf.** Champagne. Bar à champagnes, ateliers de dégustation, rencontre avec les producteurs.

CAVE FARMAN - INTER CAVES
21 bis, avenue Henri-Farman,
51100 Reims
Tél. : 03 26 35 22 22
lacave.farman@orange.fr
● **800 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Sud-Ouest, Jura, Alsace, Champagne et Rhône. Spiritueux (250).

CAVES ET TERROIRS
121, boulevard Pommery,
51100 Reims
Tél. : 03 26 82 64 82
reims@champagne-prestige
dessacres.com
● **120 réf.** dont Champagne, Bordeaux et Bourgogne. Caveau de producteurs de champagne. Whiskies (180), rhums (80) et cognacs. Produits régionaux.

CHEZ PIERRE - BORDEAUX MAGNUM
RVF
5, rue de Venise, 51100 Reims
Tél. : 03 26 85 83 00
chezpierre@orange.fr
● **280 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne.

CPH - LA GRANDE BOUTIQUE DU VIN
3, place Léon-Bourgeois,
51100 Reims
Tél. : 03 26 40 12 12
reims.lgbv@vinscph.com
vinscph.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Champagnes de propriétaires (80). Vins étrangers. Spiritueux (120).

Tous droits réservés à l'éditeur

Grand choix de whiskies. Dégustation de champagne.

FROMAGES ET VINS DU BOULINGRIN RVF

28, rue de Mars, 51100 Reims
Tél. : 03 26 35 71 77
fromagesetvins@orange.fr

● **700 réf.** Toutes régions. Vins nature, bio et biodynamiques. Spiritueux (100), Champagne (100). Épicerie fine et fromagerie.

LA CAVE COLBERT

18, rue Colbert,
51100 Reims
Tél. : 03 26 36 21 16
cave.champagne@gmail.com
www.la-champagnerie.com

● **700 réf.** dont Champagne (bio, biodynamie), Bourgogne, Loire, Rhône. Spiritueux (110).

LA CAVE NOMADE

14, rue Saint-Hilaire, 51100 Reims
Tél. : 06 75 53 09 56
www.lacavenomade.com

● **60 réf.** Toutes régions. Bières locales (25). Cave à vins ambulante du nord-est de la France.

LA VINOCAVE RVF

43, place Drouet-d'Erlon,
51100 Reims. Tél. : 03 26 40 60 07
vinocave@wanadoo.fr

● **200 réf.** dont Champagne, Bordeaux, Bourgogne et Rhône. Spiritueux (200).

LE VINTAGE RVF

1, cours Anatole-France, 51000 Reims
Tél. : 03 26 40 40 00
levintage@orange.fr
www.levintage-reims.fr

● **1600 réf.** Toutes régions dont Champagne, Bourgogne, Bordeaux et Rhône. Spiritueux (200).

LE VINTAGE WHISKY

3, rue Courmeaux, 51100 Reims
Tél. : 03 26 06 59 61
pierrelouis@levintagewhisky-reims.com
www.levintagewhisky-reims.com

● **1000 réf.** Spiritueux uniquement. Whiskies (500), rhums (300), cognacs, armagnacs, gins, liqueurs, vodkas, etc.

LE WINE BAR BY LE VINTAGE

16, place du Forum, 51100 Reims
Tél. : 03 26 05 89 94
nicolas@winebar-reims.com
winebar-reims.com

● **1000 réf.** Toutes régions dont Champagne, Rhône, Piémont et Bourgogne. Spiritueux (100). Bar à vins. Soirées-champagne, apéros-vigneron.

LES CAVES DU FORUM RVF

10, rue Courmeaux, 51100 Reims
Tél. : 03 26 19 15 15
cavesduforum@wanadoo.fr

● **3000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (400). Spiritueux (80), bières. Cours de dégustation. Séance d'œnopartage chaque samedi, soirées à thème.

MILLÉSIMES ET SAVEURS

2, rue Foulquart, 51100 Reims
Tél. : 03 26 07 83 12
millesimesetsaveurs@wanadoo.fr
www.millesimes-et-saveurs.com

● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Loire, Rhône et Sud-Ouest. Spiritueux (300).

NICOLAS

16, rue de l'Étape, 51100 Reims
Tél. : 03 26 88 55 38
nicolas-reims@orange.fr
www.nicolas.com

● **800 réf.** Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Rhône. Spiritueux (300).

PRISE DE MOUSSE RVF

23, rue de Reims,
51500 Rilly-la-Montagne
Tél. : 03 26 02 11 50
champagnes.prisedemousse@gmail.com
www.prisedemousse.com

● **180 réf.** Champagne et vins de la Montagne de Reims. Spiritueux (20). Cave et bar. Dégustations, circuits de dégustation, petite restauration, etc.

LA CAVE DU BOIS JOCI

2, voie de liberté - D959,
51160 Saint-Imoges
Tél. : 07 87 08 73 74
www.le-bois-joli.com

● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.98-100

MEURTHE-ET-MOSELLE

CAVE DE BACCARAT
10 bis, avenue de la Chapelle,
54120 Baccarat
Tél. : 03 83 75 10 54
● **300 réf.** Toutes régions.

SOMMELLERIE DE FRANCE
Zone Les Maragolles - RN 18,
54720 Chenières.
Tél. : 03 82 23 49 81
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
ZAC du Val-de-l'Orne,
54800 Conflans-en-Jarnisy
Tél. : 03 82 33 24 96
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (100).

CAVES GILLES
144, avenue de Rosières,
54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tél. : 03 83 46 71 28
cave-gilles@wanadoo.fr
www.caves-gilles.com
● **200 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (150).

EAUX VINS MILLE SAVEURS
23, Grand-Rue,
54260 Epiez-sur-Chiers
Tél. : 03 82 23 98 82
eaux-vins-mille-saveurs@orange.fr
eaux-vins-mille-saveurs.fr
● **350 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Rhône et Languedoc.
Des vins à partir de 5 €.

LA NOUVELLE CAVE - PÈRE ET FILS
La Porte Verte - 1 bis, rue des Lys,
54270 Essey-lès-Nancy
Tél. : 03 83 21 27 51
nouvellecave@wanadoo.fr
● **500 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône et Languedoc.
Spiritueux (150) dont whiskies, rhums.

LE CELLIER DES GOURMETS RVF
34 bis, avenue Foch,
54270 Essey-lès-Nancy
Tél. : 03 83 21 42 84
lecellierdesgourmets@gmail.com ou contact@caviste-lecellier.com
● **1300 réf.** Vallée du Rhône, Languedoc, Loire, Bourgogne, Bordeaux, Savoie, Beaujolais, Alsace, Champagne, Jura, Sud-Ouest, Lorraine. Vins bio, biodynamiques et nature.

CAVEAU DES PIERSÉES
119, rue de Metz, 54390 Frouard
Tél. : 03 83 49 31 33
caveaux-des-piersees@piersees.fr
www.piersees.com
● **500 réf.** dont Bordeaux,

Tous droits réservés à l'éditeur

Bourgogne et Rhône. Grands domaines. Whiskies (150).

SOMMELLERIE DE FRANCE

81, avenue de la République,
54310 Homecourt
Tél. : 03 82 22 64 40
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CELLIER SAINT-ALAIN

41 bis, rue de la République,
54140 Jarville
Tél. : 03 83 55 30 70
www.allovin.com
● **200 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône et Pays d'Oc. Spiritueux (100).

AUX CLIMATS BOURGUIGNONS

18 bis, rue de Verdun,
54150 Lantéfontaine
Tél. : 03 82 21 55 21
auxclimats@gmail.com
● **100 réf.** Toutes régions, principalement la Bourgogne. Spiritueux dont rhums et whiskies. Épicerie fine, plateaux de fromages.

SOMMELLERIE DE FRANCE

ZI du Pulventeux,
54400 Longwy
Tél. : 03 82 23 79 74
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

L'ÉCHANSON RVF

9-10, rue de la Primatiale,
54000 Nancy. Tél. : 03 83 35 51 58
contact@echanson-nancy.com
www.echanson-nancy.com
● **1 100 réf.** Spiritueux (30). Une dégustation/an avec 20 vignerons. Bar à vins.

LA CAVE DE LÉON

43, rue Marcel-Brot, 54000 Nancy
Tél. : 03 83 17 84 57
lacavedefernand@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (180).

LA CAVE DU FAUBOURG

12, rue du Faubourg-des-Trois-Maisons, 54000 Nancy
Tél. : 03 83 36 60 69
lacavedufaubourg@wanadoo.fr
www.lacavedufaubourg.com
● **450 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (80).

LE PETIT FRANÇAIS

1 rue Isabey, 54000 Nancy
Tél. : 03 55 20 62 34
contact@le-petit-francais.fr
www.le-petit-français.fr
● **700 réf.** Toutes régions + Italie. Spiritueux (100).

LES DOMAINES NANCY RVF

2, rue Claude-Charles, 54000 Nancy
Tél. : 03 83 30 53 39
nancy@lesdomaines.eu
www.lesdomaines.eu
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (600) dont whiskies (350) et rhums (100). Club d'amateurs de whiskies. Dégustation chaque soir.

NICOLAS

29, rue des Dominicains,
54000 Nancy. Tél. : 03 83 30 28 56
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

NICOLAS

CC Saint-Sébastien - Rue des Ponts,
54000 Nancy
Tél. : 03 83 36 45 34
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

VINDIOU
1, rue Saint-Michel,
54000 Nancy
Tél. : 09 86 17 34 24
vindiou-nancy.fr
● **100 réf.** Vins bio, biodynamiques, nature. Bières.

VINO GRANDE RUE
103, Grande Rue, 54000 Nancy
Tél. : 03 83 30 17 30
vinogranderue@gmail.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CAVE DE MONTAUVILLE
8, avenue du Général-Eisenhower,
54700 Pont-à-Mousson
Tél. : 03 83 82 40 32
contact@cavedemontauville.fr
www.cavedemontauville.fr
● **400 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc et Loire. Spiritueux (100).

CAVE DES GOURMETS
Avenue Georges-Guynemer,
54700 Pont-à-Mousson
Tél. : 03 83 84 07 27
faure.jean-michel.54@orange.fr
www.passionduvin-decouvertes.fr
● **650 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80). Soirées-dégustation.

CAVES GILLES
CC Haut-du-Lac -
51, avenue du Général-de-Gaulle,
54630 Richardmenil
Tél. : 03 83 26 35 40
cave-richardmenil@caves-gilles.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CAVE LORRAINE
5, rue Jeanne-d'Arc,
54200 Toul
Tél. : 03 83 64 29 93
cavelorraine@orange.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vieux millésimes de Bourgogne. Spiritueux (200).

CAVES NCS PANNONIA
26, rue Aristide-Briand,
54500 Vandœuvre-lès-Nancy
Tél. : 03 83 53 46 23
nagy.pannonia@free.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (25).

CAVE HENRION
69, boulevard des Aiguillettes,
54600 Villers-lès-Nancy
Tél. : 03 83 27 43 55
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (400).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.103-105

MOSELLE

CAVE DU VAL D'OR
9, rue du Général-de-Gaulle,
57360 Amneville
Tél. : 03 87 71 66 95
cvo-amneville@cavesduvaldor.com
● **660 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (600).

SOMMELLERIE DE FRANCE
2, rue Napoléon-Ier,
57390 Audun-le-Tiche
Tél. : 03 82 50 49 89
audunletiche@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LE PRESSOIR
20, rue Saint-Avold,
57220 Boulay-Moselle
Tél. : 03 87 79 30 30
maga@netc.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

SOMMELLERIE DE FRANCE
4, rue de Metz, 57320 Bouzonville
Tél. : 03 87 78 32 04
bouzonville@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
188, rue Principale, 57490 Carling
Tél. : 03 87 82 64 22
carling@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
CC Carrefour Market -
Rue Auguste-Renoir,
57365 Ennery
Tél. : 03 87 71 04 75
ennery@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE DU MOULIN
11, rue du Moulin,
57380 Faulquemont
Tél. : 03 87 94 40 42
lacavedumoulinflqt@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

SOMMELLERIE DE FRANCE
15, route de Longwy, 57190 Florange
Tél. : 03 82 85 13 60
florange@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
67 rue Nationale,
57700 Freyming-Merlebach
Tél. : 03 87 90 53 10
www.sommelleriedefrance.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

DOMAINES SAINT-MATHIEU
15, zone Bellevue, 57310 Guénange
Tél. : 03 82 50 32 72
domaines.stmathieu@free.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

SOMMELLERIE DE FRANCE
25, rue Voltaire, 57300 Hagondange
Tél. : 03 87 71 37 52
hagondange@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CONFRÉRIE DES GOURMETS - SOMMELLERIE DE FRANCE
108, route de Thionville,
57970 Koenigsmacker
Tél. 03 82 88 00 31
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE DU VAL D'OR
16, boulevard Saint-Symphorien,
57050 Longeville-lès-Metz
Tél. : 03 87 55 24 65
cvo-longeville@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVE DU VAL D'OR
24A, rue des Garennes,
57155 Marly.
Tél. : 03 87 50 59 03
cvo-marly@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

BOIRE & MANGER
47, avenue de Nancy, 57000 Metz
Tél. : 03 87 50 58 06
info@boire-manger.fr
www.boire-manger.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Rhône, Bourgogne, Moselle. Spiritueux (30). Cave à manger.

CHÂTEAU
41 rue de la Chapelle,
57000 Metz
Tél. : 03 54 62 74 16
www.winenot.net
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA COUR DES COLS
1 bis, rue Taison, 57000 Metz
Tél. : 03 87 35 82 89
contact@lacourdescols.fr
www.lacourdescols.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamie. Spiritueux (400).

LE PETIT FRANÇAIS
1, rue des Huilliers, 57000 Metz
Tél. : 03 55 20 62 34
contact@le-petit-francais.fr
www.le-petit-français.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Rhône. Spiritueux (100).

LES CHAIS DU SAVOUR
213, avenue de Strasbourg,
57000 Metz
Tél. : 03 87 63 07 24
cave.metz@savourclub.com
www.leschaisdusavour.com
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

LES DOMAINES METZ RVF
3, avenue Leclerc-de-Hauteclocque,
57000 Metz. Tél. : 03 87 75 30 37
● **800 réf.** Toutes régions, vins italiens et espagnols. Spiritueux (450).

NICOLAS
24, rue La Doucette,
57000 Metz
Tél. : 03 87 76 25 58
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

VÉNUS VINS RVF
22, rue des Jardins,
57000 Metz
Tél. : 03 87 76 91 73
contact@venusvins.com
www.venusvins.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

VINOSHOP
1, rue de Treize, 57070 Metz
Tél. : 03 87 76 29 57
● **200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (Italie, Californie, Australie). Whiskies (50) et rhums (20).

SOMMELLERIE DE FRANCE
245, rue de Pont-à-Mousson,
57950 Montigny-lès-Metz
Tél. : 03 87 63 08 33
montignylesmetz@sommelleriede-france.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA VIGNE D'ADAM RVF
50, rue du Général-de-Gaulle,
57050 Plappeville
Tél. : 03 87 30 36 68
lesvinsdauteurs@gmail.com
www.lavignedadam.com
● **300 réf.** Languedoc, Bourgogne, Rhône, Moselle. Spiritueux (20).

CAVES SAINT-PIERRE
2, rue Raymond-Poincaré,
57120 Rombas
Tél. : 03 87 67 76 73
cave-stpierre57@orange.fr
● **450 réf.** Toutes régions, vins italiens. Spiritueux (60). Bar à vins.

SOMMELLERIE DE FRANCE
67 rue Nationale, 57800 Rosbruck
Tél. : 03 87 90 53 10
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVES VINCENT LAVIGNE
9, rue du Maréchal-Foch,
57500 Saint-Avold
Tél. : 03 87 29 92 16
contact@vincent-lavigne.fr
www.vincent-lavigne.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

LES TERRASSES DU VIN
ZAC Terrasses de la Sarre -
8, terrasse Champagne,
57400 Sarrebourg
Tél. : 03 87 03 67 83
contact@les-terrasses-du-vin.fr
www.vins-sur-20-sarrebourg.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Également restaurant.

SOMMELLERIE DE FRANCE
Rue de Bièvre, 57400 Sarrebourg
Tél. : 03 87 25 12 21
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
Place des Cordeliers,
57400 Sarrebourg
Tél. : 03 87 23 89 29
sarrebourg@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

DIOGÈNE ATMOSPHÈRE
31, rue de Bitche,
57200 Sarreguemines
Tél. : 09 71 29 39 93
contact@diogene-atmosphere.com
www.diogene-atmosphere.com
● **2000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

SOMMELLERIE DE FRANCE
44, rue de Bitche,
57200 Sarreguemines
Tél. : 03 87 98 88 71
sarreguemines@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
28, rue de l'Europe,
57480 Sierck-les-Bains
Tél. : 03 82 83 88 66
sierckslesbains@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA RUE DU VIN
136, rue Nationale,
57350 Stiring-Wendel
Tél. : 03 87 84 75 75
contact@larueduvin.com
www.larueduvin.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250). Whiskies (130). Rhums. Épicerie fine. Restaurant.

SOMMELLERIE DE FRANCE
12 A, rue Nationale,
57350 Stiring-Wendel
Tél. : 03 87 87 53 28
stiringwendel@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions de France. Spiritueux (100).

CAVE À VIN DE LA BREMENDELL
3, rue Bremendell,
57230 Sturzelbronn
Tél. : 03 87 06 20 46
labremendell@orange.fr
www.labremendell.net
● **230 réf.** Alsace, Bourgogne, Rhône, Bordeaux, Moselle. Spiritueux (40).

CAVE DU VAL D'OR
ZI du Linkling -
72, rue Le Kem,
57180 Terville
Tél. : 03 82 34 90 21
cvo-terville@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

COMPTOIR DES VIGNES
CC Super Green,
avenue du 14-Juillet-1789,
57180 Terville
Tél. : 03 82 84 47 18
emmanuel.monrose@cdvlor.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (250)

SOMMELLERIE DE FRANCE
13, rue de Saintignon,
57100 Thionville
Tél. : 03 82 88 77 10
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (100).

CHIAPPA CÔTÉ CAVE
5, allée des Mésanges,
57640 Vigy
Tél. : 03 87 77 92 13
etabchiappa@wanadoo.fr
www.chiappa-cote-cave-vigy.fr
● **500 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (300).

L'AMPHORE
38, esplanade de la Brasserie,
57970 Yutz
Tél. : 03 82 83 12 80
vignesenville@orange.fr
www.amphore-yutz.fr
● **250 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (450).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.109-110

OISE

CAVAVIN
9, rue Louvet,
60000 Beauvais
Tél. : 03 44 45 37 77
beauvais@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

CELLIER DE JULES
26, rue Bernard-Palissy,
60000 Beauvais
Tél. : 03 44 02 16 61
cellierdejules@orange.fr
cellierdejules.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

DÉPÔT DES CAVES
15, rue Louis-Jouvet,
60230 Chambly. Tél. : 01 30 34 84 20
www.depot-des-caves.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Whiskies (10).

HUBAULT 1539 WINE CELLAR
12, rue du Connétable,
60500 Chantilly
Tél. : 03 44 60 37 64
contact@hubault1539.com
www.hubault1539.com
● **314 réf.** Toutes régions dont Champagne, Bourgogne, Rhône, Loire, Languedoc. Spiritueux (19).

NICOLAS
134, rue du Connétable,
60500 Chantilly
Tél. : 03 44 57 00 49
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (220).

CAVAVIN
30, rue Saint-Corneille,
60200 Compiègne
Tél. : 03 44 40 05 68
www.cavavin.fr
● **680 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE SAINT-VINCENT
10, rue de la Sous-Préfecture,
60200 Compiègne
Tél. : 03 44 40 02 27
● **200 réf.** Toutes régions.

IN VINO - LA CAVE À BOIRE
1, place de l'Ancien-Hôpital,
60200 Compiègne.
Tél. : 03 44 40 60 75
invino60@gmail.com
www.cavavin.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).
Bar à vins.

LES ACCORDAILLES
24, rue d'Ulm, 60200 Compiègne
Tél. : 03 44 40 03 45
lesaccordailles@yahoo.fr
● **250 réf.** *Vins bio et nature* essentiellement. Whiskies (20). Restaurant.

NICOLAS
3, place de l'Hôtel-de-Ville,
60200 Compiègne
Tél. : 03 44 40 04 97
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

L'ÉCHOPPE
1, rue Baronne-de-Rothschild,
60270 Gouvieux
Tél. : 03 44 57 99 38
● **240 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

LE CELLIER DE BEAUMANOIR
2, rue Philippe-de-Beaumanoir,
60700 Pont-Sainte-Maxence
Tél. : 03 44 29 55 04
www.lecellierdebeaumanoir.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80) dont rhums et whiskies

LA VIGNERY RVF
CC Cora-Creil -
Rue de la Liberté,
60740 Saint-Maximin
Tél. : 03 44 72 52 06
saintmaximin@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

DE LA VIGNE À LA TABLE RVF
47, place de la Halle,
60300 Senlis
Tél. : 03 60 02 40 77
contact@delavignealatable-senslis.fr
delavignealatable-senlis.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Quelques vins étrangers. Spiritueux (350) dont whiskies (180) et rhums (60). Épicerie fine.

LA VIGNERY
57, avenue de l'Europe,
60280 Venette.
Tél. : 03 44 44 01 42
venette@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.116-118

PYRÉNÉES-ORIENTALES

LES CAVES DU ROUSSILLON
10, rue des Thermes,
66110 Amélie-les-Bains-Palalda
Tél. : 04 68 39 00 29
amelielesbains@lescavesdu roussillon.com
www.lescavesduroussillon.com
● **850 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

AU CHAI DE PIERRE
9, avenue de la Gare,
66700 Argelès-sur-Mer
Tél. : 04 68 95 84 21
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA CAVE DE TAXO
Rue Raymond Udalgar - Taxo d'Avall,
66700 Argelès-sur-Mer
Tél. : 04 68 36 52 77
la-cave-de-taxo@wanadoo.fr
● **200 réf.** Languedoc et Roussillon uniquement.

LA VIGNE ET L'OLIVIER RVF
9, chemin des Hérons,
66700 Argelès-sur-Mer
Tél. : 04 68 21 84 30
jerome.maury@dbmail.com
● **350 réf.** Toutes régions dont Languedoc. Spiritueux (60). Épicerie fine.

EL XADIC DEL MAR RVF
11, avenue du Puig-del-Mas,
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél. : 04 68 88 89 20
elxadic-delmar@orange.fr
● **50 réf.** Toutes régions et Catalogne espagnole. Vins bio et nature. Excellente cave à manger.

LA CAVE SAINT-JACQUES
25, avenue du Puig-del-Mas,
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél. : 09 82 48 09 53
cavesaintjacques66@gmail.com
www.cavesaintjacques.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon, Bourgogne. Spiritueux (50). 100 cuvées du Roussillon en dégustation permanente et gratuite.

LES 9 CAVES RVF
56, avenue du Général-de-Gaulle,
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél. : 04 68 36 22 37
les9caves@gmail.com
● **280 réf.** Toutes régions dont Roussillon, vins étrangers. Spiritueux. Également bistrot à vins.

MON CLUB DE VIN
Lieu-dit Les Elmes, rond-point 914 - avenue Alain-Gerbault,
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél. : 04 68 82 75 76
monclubdevin@gmail.com
www.monclubdevin.com
● **900 réf.** Collioure, Banyuls et Côte Vermeille dont 120 vins doux naturels. Vins d'Espagne. Spiritueux (3). Produits du terroir.

V AND B
22, rue Michel-Carré, 66330 Cabestany. Tél. : 04 68 86 36 68
www.vandb.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

AUX VENTS D'ANGES
3 bis, rue de la Bascule,
66140 Canet-en-Roussillon
Tél. : 04 68 34 51 48
auxventsdanges66@gmail.com
www.auxventsdanges.fr
● **550 réf.** Toutes régions dont Roussillon. Spiritueux (70).

CAVE GUSTUMO
11, avenue de la Méditerranée,
66140 Canet-en-Roussillon
Tél. : 04 68 80 79 55
www.cave-gustumo.com
● **320 réf.** Toutes régions dont Roussillon (240). Spiritueux (50).

LE CELLIER DES ARCADES
3, rue Danton, 66400 Céret
Tél. : 04 68 87 19 58
● **350 réf.** *Toutes régions dont* Languedoc et Roussillon. Spiritueux (40). Épicerie fine.

LE PRESSOIR RVF
61, rue Saint-Ferréol, 66400 Céret
Tél. : 04 68 87 34 92/06 81 60 99 48
lepressoir.caviste66@gmail.com
● **260 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

VINCŒUR CATALAN
9, route d'Alenya, 66200 Elne
Tél. : 04 68 37 00 87
infos@vincoeurcatalan.com
www.vincoeurcatalan.com
● **800 réf.** Vins des Pyrénées -Orientales et Champagne uniquement. Spiritueux (40).

LE COQ À L'ÂNE RVF
1, place du Marché,
66720 Latour-de-France
Tél. : 04 68 53 32 55
● **50 réf.** Roussillon et autres régions. Vins bio et nature. Bières artisanales. Cave à manger.

LE CELLIER DE FRANÇOISE
Avenue de Balcère, 66210 Les Angles
Tél. : 04 68 04 39 12
www.lecellierdefrancoiselesangles.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon essentiellement. Épicerie fine. Spiritueux (20).

AUX VINS 4 CANONS
24 bis, boulevard Clemenceau,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 80 94 70
vins4canons@outlook.fr
www.vins4canons.com
● **250 réf.** Toutes régions. Vins nature, bio et traditionnels. Spiritueux (80).

CAVE MILLÉSIMES
6, rue Gustave-Flaubert,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 34 36 58
● **220 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180) dont whiskies (160). Club de dégustation de whiskies.

CAVES MAILLOL RVF
CC Château-Roussillon-Carré-d'Or - Chemin de la Roseraie,
66000 Perpignan
Tél. : 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr
● **800 réf.** *Toutes régions.* Vins étrangers. Spiritueux (300).

L'APOTHICAIRE
2, rue de l'Incendie,
66000 Perpignan
Tél. : 06 83 00 31 98
fredprieurdevin@gmail.com
● **650 réf.** Vins doux naturels et *Sweet Wines*. Toutes régions dont Roussillon, Bourgogne, Loire, Catalogne, Sud. Spiritueux (120).

L'ATELIER DE CATHY ET FRÉDÉRIC
7 bis, rue Élie-Delcros,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 35 10 54
fredo.trebillac@orange.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

LA PART DES ANGES
2 bis, rue des Coquelicots,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 35 10 15
sebastien@cavepartdesanges.com
www.cavepartdesanges.com
● **1300 réf.** dont Roussillon, Languedoc, Bourgogne et Champagne. Spiritueux (300).

LA PART DES ANGES
32, avenue Mermoz,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 35 10 15
sebastien@cavepartdesanges.com
www.cavepartdesanges.com
● **1500 réf.** dont Roussillon, Languedoc, Bourgogne et Champagne. Spiritueux (150).

LE COMPTOIR DES CRUS RVF
67, avenue du Général-Leclerc,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 35 54 44
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

LE TERROIR GOURMAND
69, avenue Paul-Rubens,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 66 66 10
● **20 réf.** Languedoc et Roussillon uniquement.

LES CAVES DU ROUSSILLON RVF
1085, avenue Julien-Panchot,
66000 Perpignan.
Tél. : 04 68 54 40 04
contact@lescavesduroussillon.com
www.lescavesduroussillon.com
● **900 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon. Spiritueux (100).

LES CAVES MAILLOL RVF
9, cours François-Palmarole,
66000 Perpignan
Tél. : 04 34 10 36 21
cavesmaillol@gmail.com
www.cavesmaillol.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

NICOLAS
15, place de la République,
66000 Perpignan.
Tél. : 04 68 34 44 14
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

VIA DEL VI RVF
43 bis, avenue du Maréchal-Leclerc,
66000 Perpignan
Tél. : 04 68 67 84 96
● **250 réf.** Toutes régions. Catalogne Nord et Sud, Espagne. Vins nature (80 %). Bar à vins.

CAVE SAINT-MARTIN
5, résidence ALS Templers,
66660 Port-Vendres
Tél. : 04 68 82 24 57
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

GOÛTS ET ARÔMES
30, rue Jean-Jaurès,
66500 Prades
Tél. : 06 64 32 74 82
vinotech-fr@orange.fr
vinotech.fr
● **180 réf.** Roussillon. Spiritueux (100). Grands crus (100). Épicerie fine.

PRODISTER VINS
Mas de la Garrigue-Nord - 13, avenue Alfred-Sauvy, 66600 Rivesaltes
Tél. : 04 68 38 65 72
info@prodister.fr
www.prodister.fr
● **300 réf.** Languedoc, Roussillon et Champagne. Vins doux naturels.

LE JARDIN CATALAN
Le Port, 2, rue Henri-Becquerel,
66750 Saint-Cyprien
Tél. : 04 68 21 36 64
jardincatalan@orange.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Dégustation des vins en vrac et VDN. Spiritueux.

AU CEPAGE FLEURI RVF
9, rue du Fournas, 66240 Saint-Estève
Tél. : 04 68 92 23 82
cepagefleuri66@sfr.fr
● **480 réf.** Toutes régions. Vins bio ou biodynamiques. Spiritueux (40).

LA CAVE SAINT-LUC

Tous droits réservés à l'éditeur

Place du Général-de-Gaulle,
66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque
Tél. : 04 68 59 68 49
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100). Épicerie fine.

CÔTÉ CAVE
6, avenue François-Mitterrand,
66300 Thuir
Tél. : 09 67 48 68 56
contact@cote-cave.fr
www.cote-cave.fr
● **320 ref.** Languedoc, Roussillon, Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône. Spiritueux (80).

LA VOIE LACTÉE
5, place Gabriel-Péri, 66300 Thuir
Tél. : 09 81 47 20 53
● **250 Réf.** Vins bio et nature uniquement. Fromagerie.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.129-131

SAÔNE-ET-LOIRE

ROBE GRENAT
2, place de l'Église, 71640 Givry
Tél. : 03 85 44 38 44
contact@robegrenat.com
www.robegrenat.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Choix important de bourgognes. Spiritueux (70). De nombreuses propositions de dégustation. Épicerie fine.

ISABELLE LALY - PRODUITS DU TERROIR
5, rue Saint-Saulge, 71400 Autun
Tél. : 03 85 52 00 94
isabellelalyterroir@yahoo.fr
● **80 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (120). Bières. Produits du terroir.

LE CELLIER DE BENOÎT LALY
14, rue de la Grange-Vertu, 71400 Autun
Tél. : 03 85 52 24 83
benoitlaly@vins-laly.com
www.vins-laly.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Bières (125).

CAVEAU DU PORT
930, rue du Bourg, 71500 Branges
Tél. : 03 85 75 16 37
caveau.du.port@bbox.fr
caveau-du-port.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30). Deux dégustations fin avril et fin novembre.

CAVE AUX MONTAGNY
1, place de la Gare, 71390 Buxy
Tél. : 09 72 65 28 91

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

contact@caveauxmontagny.com
www.caveauxmontagny.com
● **60 réf.** Uniquement Côte chalonnaise. Spiritueux (1).

CELLIER SAINT-VINCENT RVF

14, place Saint-Vincent,
71100 Chalon-sur-Saône
Tél. : 03 85 48 78 25
cellier.vincent@sfr.fr
www.celliersaintvincent.fr
● **780 réf.** Toutes régions, vins étrangers Spiritueux (395).
« Le magasin évolue dans deux directions mais qui servent un seul but : apporter un meilleur service, des meilleurs conseils. »

NICOLAS

3, Grande Rue,
71100 Chalon-sur-Saône
Tél. : 03 85 93 46 51
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (180).

SOCIÉTÉ LYONEL LECONTE - TERROIRS & MILLÉSIMES RVF

36, rue de Strasbourg,
71100 Chalon-sur-Saône
Tél. : 03 85 48 01 48
● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (12).

CAVE DE CHAMBILLY

Rue du Général-de-Gaulle,
71110 Chambilly
Tél. : 03 85 25 27 44
www.cave-de-chambilly.com
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (85). Bières en fûts, bières belges en canette (20).

CAVE DE NANTOUX

Nantoux, 71150 Chassey-le-Camp
Tél. : 03 85 87 19 10
● **20 réf.** Côte chalonnaise et Côte de Beaune.

LA CAVE DE CHEILLY

3, pont du Canal,
71150 Cheilly-les-Maranges
Tél. : 03 85 91 14 51
lacavedecheilly@orange.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, principalement, et Ardèche.

AU PLAISIR DIT VIN

19, rue Mercière,
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 16 29
auplaisirditvin@orange.fr
www.auplaisirditvin.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Vins d'artisans vignerons. Spiritueux (150).

CELLIER DE L'ABBAYE RVF

13, rue Municipale et
rue du 11-Août-1944, 71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 04 00
cellier.abbaye@gmail.com
● **900 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Vallée du Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon, Champagne, Sud-Ouest, Loire, Jura, Alsace et vins du monde. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (150). Épicerie fine.

L'ŒNOTHÈQUE GEORGES-BURRIER

Rouette du Clos,
71960 Fuissé
Tél. : 06 85 32 90 48/03 85 32 90 48/ 03 85 35 60 76
oenotheque.gburrier@orange.fr
www.joseph-burrier.com
● **40 réf.** Mâcon Villages, Saint-Véran, Pouilly Fuisse, Fleurie, Moulin-à-vent, Morgon, Juliénas, Saint-Amour. Spiritueux (8).

PRODUCTION UNIQUE REBELLE - P-U-R

Château de Bel-Avenir -
393, route du Bel-Avenir,
71570 La Chapelle-de-Guinchay
Tél. : 09 65 03 13 33
pur@vinpur.fr
www.vinpur.fr
● **25 réf.** Bourgogne, Beaujolais et Rhône sud. Spiritueux (1).

AU MONDE DU VIN

191, rue du Maréchal-Foch,
71200 Le Creusot.
Tél. : 03 85 80 35 66
aumondeduvin@wanadoo.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux et Sud-Ouest. Whiskies (60) et rhums (30).

CAVE DE LA VERRERIE

6, rue du Guide,
71200 Le Creusot
Tél. : 03 85 80 39 71
● **200 réf.** Spiritueux (200).

LE CELLIER SAINT-CHARLES

30, rue de l'Yser, 71200 Le Creusot
Tél. : 03 85 80 48 63
● **100 réf.** Toutes régions dont Côte chalonnaise, Côte de Nuits et Bordeaux. Whiskies (50).

LA CAVE DES PERESS

196, rue du Bois Boulay,
71710 Les Bizots
Tél. : 06 10 84 79 02
cavedesperess@orange.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Beaujolais, Bourgogne, Loire. Spiritueux (10).

DEMONT ET FONTANELLE

23-25, rue des Dodanes,
71500 Louhans
Tél. : 03 85 75 06 03
● **300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Rhône et Jura. Spiritueux (60).

LA CAVE DES CORDELIERS

59, Grande Rue, 71500 Louhans
Tél. : 03 85 75 36 69
lacavedescordeliers@hotmail.fr
www.lacavedescordeliers.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Beaujolais, Jura et Rhône. Spiritueux (150).

LA CAVE SAINT-PIERRE

10, rue Saint-Nizier, 71000 Mâcon
Tél. : 09 86 15 00 51
lacavessaintpierre@hotmail.com
www.lacavesaintpierre.fr
● **250 réf.** Bopurgogne, Bordeaux, Beaujolais et vins étrangers. Spiritueux (60).

MAISON MÂCONNAISE DES VINS

484, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny,
71000 Mâcon
Tél. : 03 85 22 91 11
www.maison-des-vins.com
● **48 réf.** Saône-et-Loire, Côte chalonnaise, Mâconnais, Beaujolais. Spiritueux.

CAVE DE MARTAILLY

Le Bourg,
71700 Martailly-lès-Brancion
Tél. : 03 85 51 22 63

Tous droits réservés à l'éditeur

www.cavedemartailly.com
● **100 réf.** Bourgogne et crus du Beaujolais. Vrac. Spiritueux (35).

À MA CAVE
40, Grande Rue,
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 45 28 28
amacave@wanadoo.fr
www.amacave-mercurey.com
● **15 réf.** Toutes régions. Spiritueux (10).

BARBUSSE RENÉ ETS
18, rue de Dijon,
71300 Montceau-les-Mines
Tél. : 03 85 58 45 49
barbusse.vins@wanadoo.fr
● **100 réf.** Bourgogne et Vallée du Rhône essentiellement. Spiritueux (10).

CAVEAU BOURGUIGNON
56, rue de Mâcon,
71300 Montceau-les-Mines
Tél. : 03 85 57 76 90
vsc@bbox.fr
● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (60).

LA CAVE E.LECLERC
Avenue du Maréchal-Leclerc,
71300 Montceau-les-Mines
Tél. : 03 85 67 70 70
cave.sodimont@scacentre.fr
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

THE CAVISTE
15, rue du Pranet, ZA Le Vélard,
71370 Ouroux-sur-Saône
Tél. : 03 85 96 17 92

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.66-70

HÉRAULT

LA PART DES ANGES

ZAE la Prunette -
10, rue de l'Adonis, 34300 Agde
Tél. : 04 99 43 04 26
cavelapartdesanges@hotmail.fr

● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (40).

LES PETITS BOUCHONS

28, boulevard Saint-Jean,
34150 Aniane
Tél. : 04 67 66 71 06
contact@lespetitsbouchons-aniane.com
www.lespetitsbouchons-aniane.com

● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Terrasses du Larzac. Spiritueux (30). Dégustation sur réservation.

LA CAVE D'OCCITANIE

259, rue Jean-Baptiste-Calvignac,
34670 Baillargues
Tél. : 04 67 69 02 55
cavedoccitanie@wanadoo.fr
www.notrecave.com

● **1800 réf.** Languedoc, Roussillon, Champagne, Loire, Beaujolais et Bourgogne. Vins artisanaux et biodynamiques. Spiritueux (200). Salon du champagne le 1er samedi de décembre. Salle de dégustation privée. Produits du terroir.

CELLIER DES CIGALES

5, avenue des Thermes-Romains,
34540 Balaruc-les-Bains
Tél. : 04 67 48 92 75
fred.balta@free.fr

● **200 réf.** Languedoc. Vins en vrac. Spiritueux (3).

CHAI CHRISTINE CANNAC

3, square Robert-Schuman,
34600 Bédarieux
Tél. : 04 67 95 86 14
chai-christine-cannac.com

● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Roussillon. Cidres, bières et fine de Faugères. Vins nature (bio).

AU CHAI DU LANGUEDOC

53, avenue Rhin-et-Danube,
34500 Béziers. Tél. : 04 67 30 49 01
info@chai-languedoc.com
www.chai-languedoc.com

● **3000 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Vallée de la Loire, Champagne et vins étrangers. Spiritueux (500). Une belle gamme de rhums. Épicerie fine, jambons et fromages.

CAVES PAUL RIQUET

7, rue Pierre-Flourens, 34500 Béziers
Tél. : 04 67 28 28 73
cavespaulriquet@free.fr

● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Dégustations le samedi matin.

LA TASSÉE GOURMANDE

Marché de gros - box 29 à 33 -
Avenue Jean-Foucault, 34500 Béziers

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 04 67 62 37 64
cavelatasseegourmande@orange.fr
● **2000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LE CAVEAU DES ARÈNES
9, avenue Émile-Claparède,
34500 Béziers
Tél. : 04 67 62 15 94
info@caveaudesarenes.com
www.caveaudesarenes.com
● **300 réf.** dont Languedoc et Roussillon. Spiritueux (50).

LE CHAMEAU IVRE RVF
15, place Jean-Jaurès, 34500 Béziers
Tél. : 04 67 80 20 20
contact@lechameauivre.fr
www.lechameauivre.fr
● **2000 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon (1 000), vins étrangers. Spiritueux (50). Bar à vins, bistrot.

LE GRAIN DE RAISIN
19, rue Jules-Ferry,
34170 Castelnau-le-Lez
Tél. : 04 67 79 59 50
contact@legrainderaisin.fr
www.legrainderaisin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins en agriculture raisonnée, bio, biodynamique, nature (90 %). Spiritueux (100) dont cognacs, armagnacs et whiskies, eaux-de-vie, etc. Épicerie fine.

VINS ET SECRETS
CC La Croisée, 34830 Clapiers
Tél. : 09 50 64 39 58
vinsetsecrets@hotmail.fr
www.vinsetsecrets.com
● **900 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon. Spiritueux (80).

LE CELLIER DE LA VIGNERONNE
1207, route de Pézenas,
34600 Faugères
Tél. : 04 67 95 78 49
lecellierdelavigneronne@yahoo.fr
www.lavigneronne.com
● **150 réf.** dont Faugères (production de 45 vignerons et 120 réf.). Spiritueux (5).

CHÂTEAU DE LA PEYRADE
Rond-Point Salvador-Allende,
34110 Frontignan
Tél. : 04 67 48 61 19
info@chateaulapeyrade.com
www.chateaulapeyrade.com
● **250 réf.** Languedoc. Spiritueux (50). Propriétaire, récoltant et caviste.

LES CAVES GOURMANDES
10, allée de l'Esplanade, 34150 Gignac
Tél. : 04 99 63 27 78
lescaves.gourmandes@orange.fr
● **650 réf.** Toutes régions dont le Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (200). Bières artisanales.

LA FABRIQUE À VINS
15, rue de Montferrier, 34790 Grabels
Tél. : 06 88 82 85 44
contact@lafabriqueavins.fr
www.lafabriqueavins.fr
● **300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Biodynamique à 70 % et nature 30 %. Spiritueux (150). Bar à vins l'été en saison. Dégustation tous les jeudis hors-saison.

PÉCHÉ DIVIN, LA CAVE... RVF
12, rue Louis-Bréguet -
Parc Clément-Ader, 34830 Jacou
Tél. : 04 67 86 84 11
lacave@pechedivin.fr
www.pechedivin.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (450).

LA CAVE
226, rue des Artisans,
34280 La Grande-Motte
Tél. : 04 67 12 23 83
lacave34@dbmail.com
● **150 réf.** Languedoc-Roussillon. Spiritueux (40) dont whiskies, liqueurs camarguaises et rhums.

LE PETIT CHAI
140, avenue de l'Europe,
34280 La Grande-Motte
Tél. : 09 83 88 75 52
contact@lepetitchai.com
www.lepetitchai.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spécialiste des vins du Languedoc-Roussillon. Spiritueux (40), bières artisanales régionales (60). Nombreuses dégustations.

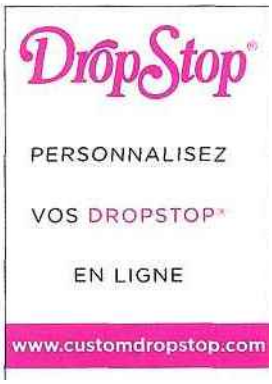
LES CAVES CAIREL
Rue Montels-l'Église, 34970 Lattes
Tél. : 04 99 58 10 10
cavescairel@orange.Fr
www.caves-cairel.com
● **1 500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (500). Bières artisanales du monde (100). Dégustation le samedi, sur réservation.

MAISON DES VINS DU LANGUEDOC RVF
Mas de Saporta, 34970 Lattes
Tél. : 04 67 06 04 42
comptoirdesvins@wanadoo.fr
www.maisondesvinsdulanguedoc.com
● **650 réf.** Languedoc et Roussillon uniquement. Spiritueux (10). Comptoir des vins, dégustation. Produits régionaux.

LA CAVE DU COIN
Résidence Arena - Rochelongue,
34300 Le Cap d'Agde
Tél. : 04 67 01 51 51
lacaveducoin@gmail.com
● **250 réf.** Languedoc-Roussillon. Spiritueux (40).

CAP CAVE
CC Héliopolis -
1, boulevard des Matelots,
34300 Le Cap-d'Agde
Tél. : 04 67 26 93 42
capcave@sfr.fr
● **150 réf.** Languedoc, Roussillon et Champagne. Spiritueux (50).

LA TAVERNE DU PORT
32, quai Antonin-Gros,
34340 Marseillan
Tél. : 04 67 01 78 78
contact@lataverneduport.com
www.lataverneduport.com
● **500 réf.** Toutes régions dont



GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

Languedoc. Spiritueux (300). Restaurant. Épicerie fine.

MEGAVINS

257, rue Hélène-Boucher,
34130 Mauguio
Tél. : 04 67 65 39 33
agvf@megavins.com
www.megavins.com

● **800 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Champagne, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (150).

OLI'VINS CRVF

248, boulevard de la Démocratie,
34130 Mauguio
Tél. : 04 67 12 28 70
olivins34@gmail.com
www.cave-olivins.com

● **450 réf.** dont Languedoc, Côtes du Rhône. Spiritueux (200). Épicerie fine. Dégustations avec les vignerons et repas à thème.

LE CELLIER MÉZOIS

10, route de Montpellier,
34140 Mèze
Tél. : 04 67 18 02 92
gansophie@gmail.com

● **140 réf.** Languedoc. Vins bio. Spiritueux (20).

AUX GRANDS VINS DE FRANCE

1 et 3, rue de l'Argenterie,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 60 75 48
agvf@megavins.fr
www.auxgrandsvinsdefrance.fr

● **1000 réf.** Toutes régions, vins italiens. Spiritueux (400) dont un grand choix de whiskies et de rhums.

CAVE CELLIER & MOREL

La maison de la Lozère - 27, rue de L'Aiguillerie, 34000 Montpellier
Tél. : 04 67 66 46 36
contact@celliermorel.com
www.celliermorel.com

● **400 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon. Spiritueux (150). Bières. Produits régionaux mis en avant.

CAVE DE LA CAPILLA

97, rue des Albatros,
34000 Montpellier
Tél. : 06 03 46 03 03
benjaminchassaing@gmail.com
www.capillawine.com

● **600 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon, vins étrangers. Spiritueux (180) dont whiskies, rhums, sakés et portos.

CAVES DE TRINQUE FOUGASSE (NORD)

1581, route de Mende,
34090 Montpellier
Tél. : 04 99 23 27 00
mathieu@trinquefougasse.com
www.trinquefougasse.com

● **680 réf.** dont 90 % en Languedoc et Roussillon. Spiritueux (40). École du vin.

CAVES DE TRINQUE FOUGASSE (SUD)

148, rue de Galata, 34000 Montpellier
Tél. : 04 99 23 27 05
mathieu,@trinquefougasse.com
www.trinquefougasse.com

● **680 réf.** dont 90 % en Languedoc et Roussillon. Spiritueux (40). École du vin.

CAVES NOTRE-DAME

1348, avenue Raymond-Dugrand,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 64 48 00
contact@cavesnotredame.com
www.cavesnotredame.com

● **2500 réf.** Toutes régions dont Languedoc. Spiritueux (450). Dégustations sur réservation.

L'ATELIER DE LA CANOURGUE

3, place de la Canourgue,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 55 06 65
contact@latelierdelacanourgue.fr
www.latelierdelacanourgue.fr

● **400 réf.** Languedoc, Roussillon, Rhône, Bordeaux, Alsace, Bourgogne et Loire. Spiritueux (80). Bar à vins (40 vins au verre).

LA CAVE DES ARCEAUX

7, rue Marioge, 34000 Montpellier
Tél. : 04 67 92 44 84
contact@cave-arceaux.com
www.cave-arceaux.com

● **1200 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Loire, Bourgogne et Beaujolais. Millésimes et grands formats. Spiritueux (40).

LA CAVE DU BOUTONNET

57, rue du Faubourg-Boutonnet,
34090 Montpellier
Tél. : 09 83 38 34 50
contact@caveduboutonnet.fr
www.caveduboutonnet.fr

● **400 réf.** Languedoc. Spiritueux (30). Vins exclusivement bio, biodynamiques et nature.

LA COURTE ÉCHELLE

7, rue Proudhon, 34090 Montpellier
Tél. : 04 67 10 85 27
courteechelle@yahoo.fr
www.caviste-montpellier.fr

● **250 réf.** Toutes régions dont Languedoc. Spiritueux (70). Cave à vins et whiskies. Puits à whisky. Produits du terroir.

LE GRIN DEVIN

12, route de Lavérune,
34070 Montpellier
Tél. : 04 67 27 20 20
devignesenvin34@gmail.com

● **500 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon, vins étrangers. Spiritueux (100).

LE VIN NOIR

5, place Bouschet-de-Bernard,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 06 54 92
le-vin-noir@wanadoo.fr
www.le-vin-noir.com

● **100 réf.** Toutes régions. 90 % bio et nature. Spiritueux (20). Bar à vins.

LES DOMAINES QUI MONTENT

42, avenue Saint-Lazare,
34000 Montpellier
Tél. : 04 99 62 64 25
ldqm-montpellier@hotmail.fr
www.les-domaines-qui-montent-montpellier.fr

● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (80), rhums (45) et gins. Cave et table d'hôte. Épicerie fine.

LES PENSÉES DU VIN

5, rue du Plan-du-Parc,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 92 44 77
www.lespenseesduvin.com

● **800 réf.** Languedoc essentiellement. Spiritueux (200). Cadeaux d'entreprise.

MAISON RÉGIONALE DES VINS ET DES PRODUITS DU TERROIR

34, rue Saint-Guilhem,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 60 40 41

Tous droits réservés à l'éditeur

● **1 700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Gamme importante de whiskies et de rhums. Produits régionaux.

NICOLAS
17, rue de la Loge, 34000 Montpellier
Tél. : 04 67 66 16 15
www.nicolas.com

● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LA TERRASSE DU MIMOSA RVF
23, place de l'Horloge,
34150 Montpeyroux
Tél. : 04 67 44 49 80
contact@terrassedumimosa.fr
www.terrassedumimosa.fr

● **350 réf.** Toutes régions dont Terrasses du Larzac et Languedoc. Spiritueux (20). Cave et restaurant.

CAVE ALAIN REINALDOS - A LA VIEILLE CLAIRETTE
7, place de la République,
34120 Pézenas
Tél. : 04 67 90 76 34
caviste.pezenas@gmail.com
www.caviste-pezenas.com

● **550 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon. Spiritueux (320).

LA MAISON DU VIN
59, avenue de Verdun,
34120 Pézenas
Tél. : 04 67 26 96 76
contact@maisonduvin.fr
www.maisonduvin.fr

● **500 réf.** dont Languedoc (70 %), Roussillon, Loire, Champagne, Rhône, Bourgogne. Vins bio, quelques vins nature. Spiritueux (80). Dégustation de 20 cuvées en permanence.

LE NEZ DANS LE VERRE
ZA des Rodettes, 13, rue Paul-Guéry,
34120 Pézenas
Tél. : 04 67 09 47 67
info@lenezdansleverre.com
www.lenezdansleverre.com

● **450 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon. Vins étrangers. Spiritueux (50) dont whiskies.

LA PART DE L'ANGE
12, rue Muette, 34420 Portiragnes
Tél. : 06 58 89 85 22
lapartdelange@free.fr

● **200 réf.** Languedoc et Roussillon (95 %). Vins bio, biodynamiques et nature. Bar à vins, café, librairie.

LA CAVE SAINT-MARTIN RVF
26, avenue du Roc-de-l'Estang,
34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 24 56 49

● **200 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Roussillon. Vins nature. Bières Cantillon. Cave, épicerie fine et bistrot à vins.

ESPACE VIN DE SAINT-CHINIAN
8, avenue de Béziers,
34360 Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 23 18
info@espace-vin.com
www.espace-vin.com

● **600 réf.** Toutes régions dont Languedoc (95 %) et 60 % bio. Spiritueux (100). Initiation à la dégustation, sur demande. Dégustation sur réservation. Épicerie fine.

V. MARCHAND DE VINS RVF
53, rue de l'Aven,
34980 Saint-Gély-du-Fesc
Tél. : 04 67 07 96 59
info@vpoint.fr
www.vpoint.fr

● **500 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Roussillon, Bourgogne, Loire, Rhône et Champagne. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (60).

VINS & VIGNOBLES
339, Grand-Rue,
34980 Saint-Gély-du-Fesc
Tél. : 09 54 63 62 13
vinsetvignobles@free.fr

● **180 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Roussillon, Loire, Rhône, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (10). Vins bio et biodynamiques.

VINS DU PIC ET D'AILLEURS
37, avenue Louis-Cancel,
34270 Saint-Mathieu-de-Tréviers

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 04 99 58 40 36
xavier.vins@free.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Pic Saint-Loup. Spiritueux (40).

LA RUE PAVÉE
Place Francis Laurent, rue de la Brèche, 34630 Saint-Thibery
Tél. : 04 99 41 77 15
www.passionnementvin.com
● **200 réf.** dont Languedoc et Roussillon. Spiritueux (50).

CAVE AU VIN VIVANT RVF
6, rue André-Portes, 34200 Sète
Tél. : 04 48 17 00 56
cavv.sete@gmail.com
● **330 réf.** dont Languedoc, Roussillon et Côtes du Rhône. Bières artisanales (40). Vins nature. Bar à vins.

LE CELLIER OCCITAN
6, rue Longuyon, 34200 Sète
Tél. : 04 67 46 13 93
● **100 réf.** Languedoc essentiellement.

LES CAVES NOTRE-DAME
2, rue Frédéric-Mistral, 34200 Sète
Tél. : 04 67 80 32 20
philippe.delran@cavesnotredame.com
www.cavesnotredame.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
5, rue du Général-de-Gaulle, 34200 Sète
Tél. : 04 67 46 12 28
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CELLIER DES CIGALES
11, rue Charles-Thomas, 34350 Valras-Plage
Tél. : 04 67 32 81 34
info@cellierdescigales.com
www.cellierdescigales.com
● **100 réf.** Toutes régions.

COMPTOIR DES VIGNES
2 bis, rue de Lisbonne, 34350 Vendres
Tél. : 04 67 31 02 87
comptoirdesvignes.audie@gmail.com
www.comptoirdesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins étrangers et bio. Spiritueux (60).

CAVE DE VILLENEUVE
12, boulevard du Chapitre, 34750 Villeneuve-lès-Maguelone
Tél. : 04 67 69 33 31
cavevilleneuve@yahoo.fr
www.cave-de-villeneuve.com
● **350 réf.** Languedoc-Roussillon, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (60).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.89-90

LOIRE-ATLANTIQUE / LOIRET

LOIRET

PRESSOIR DU GÂTINAIS
622, rue de la Nivelle,
45200 Amilly
Tél. : 02 38 98 55 24
contact@pressoirdugatinais.com
● **1 200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (1020). Artisan torréfacteur. Épicerie fine.

HALLE AUX VINS
7, rue Saint-Martial,
45110 Châteauneuf-sur-Loire
Tél. : 02 38 58 97 77
ges@halleauxvins.fr
www.halleauxvins.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

CAVE SAINT-JACQUES
4, rue du Maréchal-Foch,
45320 Courtenay
Tél. : 02 38 97 33 90
cavesaintjacques@free.fr
www.sasseigne.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Auxerrois. Spiritueux (250) dont whiskies rares. Rayon bières.

VINONIS
71, rue André-Dessaux,
45400 Fleury-les-Aubrais
Tél. : 02 38 79 01 90
cavesoccitanes@orange.fr
● **550 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350).

LE HAMEAU DE GIEN
4, rue de Tlemcen,
45500 Gien
Tél. : 02 38 67 22 52
bruno45500@gmail.com
● **120 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne. Whiskies (20), rhums (10). Crèmes et alcools.

SÉLECTION DU CAVISTE RVF
3, rue Gambetta,
45150 Jargeau
Tél. : 02 38 46 13 38
selectionducaviste@wanadoo.fr
● **820 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120), whiskies, rhums, armagnacs, cognacs, eaux-de-vie (40). Bières du monde (180). Épicerie fine. Composition de coffrets-vins et produits régionaux.

LES CHAIS DU ROY RVF
6, rue des Bas-Champs,
45380 La Chapelle-Saint-Mesmin
Tél. : 02 38 43 53 20
leschaisduroy@gmail.com
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (600).

CAVE DU TIRE-BOUCHON
521, rue Paulin-Labarre, 45160 Olivet
Tél. : 02 38 69 14 06
contact@cavedutirebouchon.fr
● **280 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (190). Bières (800).

CAVE DE MARC ET SÉBASTIEN
7 place du Châtelet, 45000 Orléans
Tél. : 02 38 62 94 11
cavemarcetsebastien@wanadoo.fr
www.cavedemarcetsebastien.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Loire. Spiritueux (250). Bières rares (30).

FRENCH CAVISTE
1, boulevard de Châteaudun,
45000 Orléans
Tél. : 06 08 86 85 68
camille@french-caviste.com
www.french-caviste.com
● **250 réf.** Bourgogne et Loire. Pépites, vins rares et découvertes. Caviste sur mesure. Disponible sur rendez-vous. Dégustations et rachat de caves.

LA CAVE DE BENJAMIN
53, rue du Faubourg-Bannier,
45000 Orléans
Tél. : 02 38 8427 97
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) dont rhums et whiskies.

L'ANGE VINS CAVE RVF
43, rue du Poirier, 45000 Orléans
Tél. : 02 38 54 20 81
langevinscave@orange.fr
www.langevinscave.com
● **450 réf.** dont Loire, Bourgogne, Rhône, Champagne. 90 réf. en vins du monde (Croatie, Israël, Géorgie). Spiritueux (150). Épicerie fine.

LA VINITHÈQUE
1, rue Jeanne-d'Arc,
45000 Orléans
Tél. : 02 38 81 71 21
lavinitheque@wanadoo.fr
● **400 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, Alsace, Rhône, grands crus, vieux millésimes. Spiritueux (200) dont whiskies, cognacs, armagnacs, rhums. Épicerie fine.

LA VINITHÈQUE
5, rue La-Main-qui-File,
45000 Orléans
Tél. : 02 38 54 13 51
lavinitheque@wanadoo.fr
● **400 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, Alsace, Rhône, grands crus, vieux millésimes. Spiritueux (200) dont whiskies, cognacs, armagnacs, rhums. Épicerie fine.

LES BECS À VIN
8, place du Châtelet,
45000 Orléans
Tél. : 09 65 16 64 09
● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio et biodynamiques uniquement. Spiritueux (10).

NICOLAS
CC Halles-Châtelet, 45000 Orléans
Tél. : 02 38 62 51 94
magasinorleansnicolas@gmail.com
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

CAVE BRUANT
21, rue Nationale, 45140 Ormes
Tél. : 02 38 74 95 47
info@cave-bruant.fr
www.cave-bruant.fr
● **380 réf.** Loire, Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Provence, Jura et vins du monde. Spiritueux (850).

AUX 3 FÛTS
123, rue de Paris,
45600 Saint-Père-sur-Loire
Tél. : 02 38 36 09 09
aux3futs@wanadoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Large choix de whiskies (400) et rhums (150). Bières (300).

CAVE DES VIGNOBLES DE FRANCE
6, rue des Quinze-Pierres,
45750 Saint-Pryvé-Saint-Mesmin
Tél. : 02 38 66 09 14
cavesaintpryve@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont whiskies (100).

LE MARCHÉ AUX VINS
RN 152, 45190 Tavers
Tél. : 02 38 44 02 16
lemarcheauxvins@free.fr
www.lemarcheauxvins.fr
● **450 réf.** Toutes régions dont Loire, Bordeaux, Bourgogne, Alsace. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.91-92

LOT-ET-GARONNE

NICOLAS
6, place Jean-Baptiste-Durand,
47000 Agen
Tél. : 05 53 48 26 67
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Sud-Ouest. Spiritueux (100).

PLAISIRS DU VIN RVF
ZAC Agen-Sud, allée de Riols,
47000 Agen
Tél. : 05 53 66 76 42
www.plaisirsduvin.com
● **5 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500).

CELLIER DES SABLES THOUMAZEAU & FILS
Zone artisanale Grande-Saubole,
47200 Fourques-sur-Garonne
Tél. : 05 53 94 31 06
www.cellierdesables.com
● **200 réf.** dont Sud-Ouest et Bordeaux. Spiritueux (100).

VINISSIM'O
66, avenue Michel-Ricard,
47520 Le Passage
Tél. : 05 53 68 64 54
vinissimo47@orange.fr
www.vinissimo47.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (50). Bar à vins.

O PLAISIRS DU GOUT
105, avenue Jean-Jaurès,
47200 Marmande
Tél. : 05 53 64 36 08
cave.opdg@orange.fr
www.oplaisirsdugout.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

PLAISIRS DU VIN RVF
79, avenue Jean-Jaurès,
47200 Marmande
Tél. : 05 53 88 08 88
marmande@plaisirsduvin.com
www.plaisirsduvin.com
● **1800 réf.** Bordeaux, Sud-Ouest, Champagne, Alsace, Jura, Savoie, Languedoc, Bourgogne, Loire, Beaujolais et Rhône. Spiritueux (280).

SAVEUR DES VINS
Route de Bordeaux,
47200 Marmande
Tél. : 05 53 20 50 60
saveurdesvins@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest. Spiritueux (150).

QUERCY SAVEURS
Espace Roussel,
47500 Montayral
Tél. : 05 53 70 19 95
● **200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50) dont un grand choix de rhums et whiskies.

LOU BIN
7, avenue Mondenard,
47600 Nérac
Tél. : 05 53 65 09 95
contact@loubin47.fr
● **150 réf.** Toutes régions avec focus sur vins du Lot-et-Garonne. Spiritueux (20 à 30).

PLAISIRS DU VIN RVF
456, route de Bordeaux,
47300 Villeneuve-sur-Lot
Tél. : 05 53 71 89 30
www.plaisirsduvin.com
● **1600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.111-115

CAVISTES // ÉDITION 2019

PUY-DE-DÔME

LES CAVES NAUDOT
152, Grande Rue,
63260 Aigueperse
Tél. : 04 70 90 24 93
www.caves-naudot.fr
● **1 100 réf.** Toutes régions. 50 % de vins bio, biodynamiques et nature.

DESPRAT VINS RVF
8, rue des Chazots,
63170 Aubière
Tél. : 04 73 19 47 69
auvergnologue@gmail.com
www.vin-passion.com
● **1 200 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vins régionaux. Spiritueux (100).

INTER CAVES
23, avenue du Roussillon,
63170 Aubière
Tél. : 04 73 27 94 40
intercaves63@orange.fr
www.intercaves.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont whiskies et rhums. Bières artisanales (70).

CAVE LE BON CELLIER
110, avenue de la République,
63118 Cébazat
Tél. : 04 73 24 63 09
www.boncellier.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500) dont whiskies (300) et rhums (80).

CAVE VIN PASSION RVF
38, avenue Wilson,
63122 Ceyrat
Tél. : 09 81 05 13 72
vinpassion63@gmail.com
www.vinpassion.fr
● **550 réf.** Languedoc et Bordeaux. Spiritueux (80).

LA VIEILLE RÉSERVE RVF
16, avenue Joseph-Claussat,
63400 Chamalières
Tél. : 04 73 31 28 07
lavieille.reserve@orange.fr
www.lavieillereserve.fr
● **450 réf.** Bordeaux, Rhône, Languedoc, Loire, Champagne, Bourgogne. Spiritueux (150).

CAVE DEBOUDARD
Le Bourg,
63640 Charensat
Tél. : 04 73 52 21 66
www.cave-deboudard.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Alsace. Spiritueux (10).

CAVES DE L'ABBAYE
9, rue du Commerce,
63117 Chauriat.
Tél. : 04 73 68 00 51
caves-abbaye@wanadoo.fr
www.caves-abbaye.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Auvergne. Spiritueux. Visites et dégustations.

AU PETIT BERCY
31, rue Ballainvilliers,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 90 59 84
apb.caviste@gmail.com
www.aupetitbercy.com
● **480 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (90).

AUX SOURCES VINICOLES
240, boulevard Étienne-Clémentel,
63370 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 24 72 64
auxsourcesvinicoles@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVE DES BEAUX-ARTS
7, rue Ballainvilliers,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 27 60 57
contact@oenofeel.fr
www.oenofeel.fr
● **550 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVES DE GRANDSEIGNE
12, rue Pascal,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 90 89 83
cavesdegrandseigne@orange.fr
www.cavedegrandseigne.com
● **520 réf.** Toutes régions dont quelques étrangers. Spiritueux (250).

COMPTOIR DES VIGNES
41, rue Bonnabaud,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 16 76 47
cdvclermont@audebert-boissons.com
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Épicerie fine.

COMPTOIR DU VIN ET DE LA TRUFFE RVF
7, rue Ramond,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 93 87 10
www.comptoir-du-vin.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA CAVE À LOUIS
9, avenue de la République,
63100 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 92 02 89
cave-a-louis@orange.fr
● **150 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Roussillon et Champagne. Spiritueux (15).

LA CAVE DU THÉÂTRE
7, rue Nestor-Perret,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 39 09 65
la-cave-du-theatre@orange.fr
lacavedutheatre.canalblog.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Rhône, Languedoc. Spiritueux (50).

LES CAVES TISSANDIER RVF
10, boulevard Desaix,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 35 39 97
caves.tissandier@orange.fr
www.caves-tissandier.com
● **3000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (500) dont rhums (100).

LES CAVES TISSANDIER DÉPÔT RVF
9, boulevard Léon-Malfreyt,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 34 21 54
www.caves-tissandier.com
● **3000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (500).

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS
2, avenue Julien,
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 29 17 54
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

ENTREPÔT DU VIN
2 rue Gustave-Eiffel,
63800 Cournon-d'Auvergne
Tél. : 04 73 77 72 40
entrepotduvin@wanadoo.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne et Côtes du Rhône. Spiritueux (50).

AU BON COTEAU
23, place de la République,
63500 Issoire
Tél. : 04 73 55 19 57
www.auboncoteau.com
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (600).

AUX SOURCES VINICOLES
34, rue de La Rochelle,
63370 Lempdes
Tél. : 04 73 61 88 54
auxsourceslempdes@orange.fr
● **1400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (450).

LA CAVE DESBORDES
Pont de la Ganne,
63410 Manzat
Tél. : 04 73 86 61 54
● **20 réf.** dont Rhône et sauvignons. Restaurant.

CAVE À VINS MONIER
13, route de Ternant,
63870 Orcines
Tél. : 04 73 62 12 04
monier.vins@orange.fr
www.cave-vins-monier.fr
● **220 réf.** Toutes régions dont Auvergne. Spiritueux (110). Cave à l'ambiance conviviale.

CAVE DE BACCHUS
76, rue Joseph-Claussat,
63290 Puy-Guillaume
Tél. : 04 73 94 76 66
www.caves-de-bacchus-63.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (90).

LES CAVES DU VINEUM
11, avenue Châtel-Guyon,
63202 Riom.
Tél. : 04 73 38 76 50
vineum@bbox.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE VIN PASSION RVF
1, rue Léger-Gauthier,
63450 Saint-Amant-Tallende
Tél. : 04 73 39 05 38
vinpassion63@gmail.com
www.vinpassion.fr
● **550 réf.** Languedoc et Bordeaux. Spiritueux (80).

COMPTOIR DES VIGNES
Rue Eugène-Pannetier,
63700 Saint-Éloy-les-Mines
Tél. : 04 73 85 01 02
st-eloy-boissons@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

CAVE LES VINS GIRARD
9, rue du Torpilleur-Sirocco,
63300 Thiers. Tél. : 04 73 53 99 25
lesvinsgirard@orange.fr
● **300 réf.** *Toutes régions dont* Languedoc, Rhône, Bordeaux et Champagne. Spiritueux (80).

CAVES THIERNOISES
2, avenue du Général-de-Gaulle,
63300 Thiers
Tél. : 04 73 80 48 80
● **100 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Rhône. Vins de pays. Spiritueux (20).

LA CAVE DU PRESSOIR-RESTOVIN
Villeclos, 63380 Villosanges
Tél. : 04 73 79 95 34
restovinsarl@gmail.com
● **200 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire et Languedoc. Vins rares. Vente par correspondance.

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

L'ARTNOA RVF
Halles des Cinq-Cantons,
64600 Anglet
Tél. : 05 59 70 05 87
www.lartnoa.com
● **500 réf.** Toutes régions. Quelques vins étrangers. Spiritueux (50).

LE CHAI DE L'ADOUR
82, avenue de Montbrun,
64600 Anglet
Tél. : 05 59 52 27 99
lechai@cavisteanglet.fr
www.lechaideladour.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

LES VINS DE VINCENT RVF

13, avenue d'Espagne, 64600 Anglet
Tél. : 05 59 03 68 39
www.vignoblesetdecouvertes.com
● **1 100 réf.** Toutes régions et vins étrangers. De nombreux vins bio et biodynamiques. Spiritueux (200).

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Boulevard du B.A.B. - 14, allée Altaïr, 64600 Anglet
Tél. : 05 59 42 13 04
philippe@vignoblesetdécouvertes.com
www.vignoblesetdecouvertes.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest, Languedoc, Bourgogne, Loire, Espagne et Bordeaux. Vins espagnols. Vins bio. Spiritueux (100).

CASH VIN

44, chemin de Sabalce, 64100 Bayonne
Tél. : 05 59 15 01 50
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100).

LES VINS DE VINCENT RVF

20, avenue Duvergier-de-Hauranne, 64100 Bayonne
Tél. : 05 59 25 48 04
www.lesvinsdevincent.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Nombreux vins bio et biodynamiques. Spiritueux (130). Bières artisanales (50).

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Quartier des Halles - 1, rue Bernadou, 64100 Bayonne
Tél. : 05 59 59 37 09
philippe@vignoblesetdécouvertes.com
www.vignoblesetdecouvertes.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest, Bordeaux, Languedoc, Bourgogne, Loire et Espagne. Vins espagnols. Vins bio. Spiritueux (100).

CHÉRI BIBI - LA CONSERVERIE RVF

50, rue d'Espagne, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 41 24 75
● **60 réf.** Vins bio, biodynamiques et nature. Cave et bar à vins. Épicerie fine.

COMPTOIR DES VIGNES

31, allées du Moura, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 51 08 82
contact@comptoirdesvignes-biarritz.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

L'ART DIT VIN

42, rue Kennedy, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 54 84 52
lartditvin@hotmail.fr
lartditvin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

L'ART DIT VIN

15, avenue de Verdun, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 23 73 74
bacchus.64@hotmail.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Des vins d'ici et d'ailleurs. Spiritueux (50).

L'ARTNOA - MAISON DE VINS RVF

56, rue Gambetta, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 24 78 87
www.lartnoa.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (50). Bar à vins.

LE CELLIER DES DOCKS RVF

5 bis, rue Luis-Mariano, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 23 68 46
cellierdesdocks@wanadoo.fr
www.cellierdesdocks.com
● **800 réf.** dont Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon et Bordeaux. Vins espagnols. Spiritueux (100).

LES CONTREBANDIERS

20, avenue Victor-Hugo, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 24 02 27
lespasseursdevins@orange.fr
● **300 réf.** Sud-Ouest et Espagne. Spiritueux (75).

MAISON AROSTÉGUY

5, avenue Victor-Hugo, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 24 00 52
lespasseursdevins@orange.fr
● **100 réf.** dont vins du Sud-Ouest, Bordeaux et Espagne. Spiritueux (80). Bières.

NICOLAS

6, place Clemenceau, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 24 76 87
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (350).

OPÉRA VINALIS 64

18, avenue Beaurivage, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 23 90 23
opera.vinalis64200@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (60).

WINE SHOP RVF

14, rue de la Bergerie, 64200 Biarritz
Tél. : 05 59 24 71 87
contact@wineshop-biarritz.fr
www.wineshop-biarritz.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (120).

LE CHAI RVF

Zone Actiparc - 86, route de Bayonne, 64140 Billère
Tél. : 05 59 27 05 87
www.lechai.fr
● **1 400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (650).

MAISON EGUIAZABAL - CAVES EZ-KECHA RVF

3, route de Béhobie, 64700 Hendaye
Tél. : 05 59 48 20 10
www.lechai.fr
● **2 000 réf.** Toutes régions. Vins d'Espagne. Spiritueux (300). Restaurant. Épicerie fine.

MAISON DES VINS ET DU TERROIR DE JURANÇON

Rue de l'Église, 64360 Lacommande
Tél. : 05 59 82 70 30
contact@vins-jurancon.fr
www.vins-jurancon.fr
● **15 réf.** Jurançon.

CASH VIN

24, avenue André-Ampère, 64230 Lescar. Tél. : 05 59 40 28 88
cashvin.pau@wanadoo.fr
● **2 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (370).

LA VINÉE

6, place de la Fontaine-d'Argent, 64800 Nay

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 05 59 61 24 17
www.cave-lavinee.com
● **280 réf.** Bordeaux, Madiran, Sud-Ouest, Loire, Alsace. Spiritueux (140).

CAVE LE TIRE-BOUCHON
Pôle d'affaires Pyrénées - 10, rue Pablo-Picasso, 64400 Oloron-Sainte-Marie
Tél. : 05 59 39 57 13
cave-le-tire-bouchon@orange.fr
● **305 réf.** Toutes régions et vins italiens. Spiritueux (70). Bières (60).

MAISON DU VIN ET DU FROMAGE
1 place Léon-Mendiondou, 64400 Oloron-Sainte-Marie
Tél. : 05 59 39 81 24
● **100 réf.** Toutes régions. Armagnacs.

LA CAVE DE MAX
22, rue Galos, 64000 Pau
Tél. : 07 81 18 35 31
contact@cave-max.fr
www.cave-max.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (110). Vins bio et en biodynamie. Bières et distillerie artisanales. Produits régionaux.

LES CAVES BACQUÉ
1, place Saint-Louis-de-Gonzague, 64000 Pau
Tél. : 05 59 27 31 95
contact@cavesbacque.com
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (1 000).

LES PAPILLES INSOLITES RVF
5, rue Alexander-Taylor, 64000 Pau
Tél. : 05 59 71 43 79
● **450 réf.** Toutes régions, sauf Bordeaux. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (80).

AIHENA
1, route d'Arneguy, 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port
Tél. : 06 63 70 60 17
aihena.vins@gmail.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Irouléguy, Rioja, Navarre, Languedoc et Bordeaux. Spiritueux (80).

CAVE D'IROULÉGUY
Route de Saint-Jean-Pied-de-Port, 64430 Saint-Étienne-de-Baïgorry
Tél. : 05 59 37 41 33
www.cave-irouleguy.com
● **10 réf.** Vins de l'AOC Irouléguy, Pays basque.

NICOLAS
23, boulevard Victor-Hugo, 64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. : 05 59 51 09 63
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NUMÉRO VIN RVF
35 bis, boulevard Victor-Hugo, 64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. : 05 59 85 19 28
numerovin@orange.fr
● **620 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

PLAISIRS DU VIN RVF
ZA de Jalday - 18, avenue de Jalday, 64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. : 05 59 54 13 55
saintjeandeluz@plaisirsduvin.com
www.plaisirsduvin.com
● **6 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (250).

LA TOUR DES VINS
210, route Départementale 810, 64122 Urrugne
Tél. : 05 59 26 30 24
latourdesvins@gmx.fr
www.latourdesvins.com
● **700 réf.** Bordeaux, Sud-Ouest, Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Alsace, Provence, Loire. Spiritueux (100).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.115-116

HAUTES-PYRÉNÉES

COMPTOIR DES VIGNES

39, route du Stade,
65400 Argelès-Gazost
Tél. : 05 62 97 06 62
caves.vignau@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LE PETIT BOUCHON

6 place Bordenave, 65110 Cauterets
Tél. : 05 62 94 15 31
cs65@orange.fr
www.caves-sepet.fr
● **900 réf.** Toutes régions dont Sud-Ouest. Spiritueux (300).

CAVE SEPET - MAISONGROSSE

17, rue des Lannettes, 65100 Ger
Tél. : 05 62 94 15 31
csm65@orange.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE JUILLANAISE

30, route de Lourdes, 65290 Juillan
Tél. : 05 62 32 97 18
● Toutes régions. Spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.118-121

BAS-RHIN

CAVE DE LA GARE
1, rue de la Gare, 67870 Bischoffsheim
Tél. : 03 88 48 07 04
● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc. Spiritueux (100).

SOMMELLERIE DE FRANCE
66, avenue de Strasbourg,
67170 Brumath
Tél. : 03 88 96 49 36
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

L'ÉCRIN DU SOMMELIER
2, rue Ettore-Bugatti,
67201 Eckbolsheim
Tél. : 03 88 27 77 05
contact@ecrin-du-sommelier.fr
www.ecrin-du-sommelier.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

LE CELLIER MOBILE
Rue Georges-Besse, 67150 Erstein
Tél. : 03 88 98 67 57
www.lecelliermobile.com

Tous droits réservés à l'éditeur

PYRÉNÉES-ORIENTALES / BAS-RHIN

● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

FLAMMSHEIM ET SA CAVE
2, rue du Fort,
67118 Geispolsheim
Tél. : 03 88 55 51 97
flammsheim@orange.fr

● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

ART DU VIN
113A, route de Strasbourg,
67500 Haguenau
Tél. : 03 88 93 14 87
haguenau@art-du-vin.eu
www.gastroenomes.eu

● **750 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (350).

LE B'ART
1, rue du Bouc, 67500 Haguenau
Tél. : 03 88 07 11 84
contact@cavistes.org
www.gastroenomes.eu

● **150 réf.** Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Languedoc et Champagne. Spiritueux (60).

VINS ET TERROIRS RVF
12, rue du Maréchal-Foch,
67500 Haguenau
Tél. : 03 88 07 16 47
www.vinsterroirs.fr

● **1 000 réf.** Toutes régions, gammes larges en Alsace et en Languedoc. Vins bio. Spiritueux (350). Épicerie fine.

LE CELLIER VAL DU RHÔNE
116, rue de la République,
67720 Hoerdt
Tél. : 03 88 51 77 27
celliervaldurhone@orange.fr

● **100 réf.** Toutes régions. Bas-armagnacs. Épicerie fine.

CAVAVIN
201, route de Lyon,
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tél. : 03 88 67 41 76
info@cavavin-illkirch.com
www.cavavin-illkirch.com

● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

TERRES À VIN RVF
3, rue Louis-Pasteur, 67117 Ittenheim
Tél. : 03 88 25 60 20
www.terresavin.com

● **2000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins naturels, bio et biodynamiques. Spiritueux (250). Bar à vins.

VINOTHÈQUE DU LYS
46, rue du Général-de-Gaulle,
67520 Marlenheim
Tél. : 03 88 87 77 86
www.vinotheque-du-lys.67.com

● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

LE CELIER CELTE
26 rue de Reimerswiller,
67250 Mowhiller
Tél. : 06 70 12 53 12
leceliercelte.fr

● **200 réf.** Alsace, Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône. Spiritueux (30).

LA VINOTEK
9, rue Vauban,
67450 Mundolsheim
Tél. : 03 88 48 20 41
contact@lavinotek.com
lavinotek.com

● **700 réf.** Bourgogne, Languedoc, Rhône, Alssace et Loire. Vins d'artisans vignerons. Cave de 600 m². Spiritueux (100).

JEAN DÉNICHEUR DE CRUS RVF
1, place de l'Abattoir, 67190 Mutzig
Tél. : 03 90 40 91 18
jean.kientzler@wanadoo.fr
www.jeandenicheurdecrus.com

● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

AU BIEN BOIRE RVF
4, rue du Général-Leclerc,
67210 Obernai
Tél. : 09 83 39 02 25
aubienboire@outlook.fr
www.aubienboire.fr

● **400 réf.** Alsace, Jura, Savoie, Rhône, Provence, Bourgogne. Spiritueux (200).

CAVE BARABOS
1A, rue des Pèlerins, 67210 Obernai
Tél. : 03 88 95 22 37
www.barabos.com

● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100).

CAVEAU D'OSTWALD
28, rue du Maréchal-Foch,
67540 Ostwald
Tél. : 03 88 66 77 00
contact@caveauostwald.com

● **1600 réf.** Toutes régions et

Tous droits réservés à l'éditeur

vins étrangers. Spiritueux (1 360) dont whiskies (475), rhums (276).

VINS FINS ERNWEIN
8, rue de Wasselonne,
67310 Romanswiller
Tél. : 03 88 87 01 38
entrepot@ernwein.com
www.ernwein.com
● **350 réf.** dont Alsace, Bourgogne, Rhône, Bordeaux, Languedoc, Loire. Vins bio. Spiritueux (40).

SOMMELLERIE DE FRANCE
94, rue Saint-Nicolas, 67700 Saverne
Tél. : 03 88 02 85 70
contact@sommelleriedefrance.fr
www.sommelleriedefrance.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA VIGNERY
Rue de Niederbronn,
67590 Schweighouse-sur-Moder
Tél. : 03 88 72 79 26
schweighouse.moder@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf de vins.** Bordeaux, France, monde. 550 références de spiritueux. 250 références de bières. 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

ILL VINO RVF
Galerie marchande d'Intermarché,
route de Strasbourg, 67600 Sélestat
Tél. : 03 88 92 90 44
info@illvino.com
www.vinostrada.com
● **1 500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LA BONNE BOUTEILLE RVF
8, rue du 4e-Zouave, 67600 Sélestat
Tél. : 03 88 92 31 30
bonnebouteille@wanadoo.fr
www.bonnebouteille.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Grands vins. Spiritueux (350).

HAUSWIRTH S.A.S.U
11 rue Meissacker,
67250 Soultz-sous-Forêts
Tél. : 06 18 27 18 17
hh@houswirthsas.com
housswirthsas.com
● **100 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (10). Le meilleur, rien d'autre.

ART DU VIN
16, rue d'Austerlitz, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 35 12 28
strasbourg@art-du-vin.eu
www.art-du-vin.eu
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (450).

AU FIL DU VIN LIBRE RVF
26, quai des Bateliers,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 35 12 09
jean.aufilduvinlibre@orange.fr
www.aufilduvinlibre-strasbourg.com
● **1 500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio et nature uniquement. Spiritueux (150).

AU MILLÉSIME RVF
7, rue du Temple-Neuf,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 22 30 20
strasbourg@aumillesime.com
www.aumillesime.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (800).

CAVE DU MARCHÉ
2 A, place du Marché,
67100 Strasbourg
Tél. : 09 86 08 48 28
contact@entredeuxverres.fr
● **50 réf.** Alsace et Languedoc principalement. Vins nature et bio. Bar à vins.

CAVES JACQUES BAUMANN RVF
2, rue de la Lanterne,
67100 Strasbourg
Tél. : 03 88 13 51 74
cavesjacquesbaumannstrasb@orange.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (600).

DISTILLERS SPIRITS
62, avenue des Vosges,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 35 06 89
www.vinum.pro
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (500).

ENTRE DEUX VERRES
9, rue Rathsamhausen,
67100 Strasbourg
Tél. : 03 88 69 78 95
contact@entredeuxverres.fr
www.entredeuxverres.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio et nature. Spiritueux (100).

GASTROENOMES DU MOYER
2, rue du Moyer, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 32 58 77
www.gastroenomes.eu
● **700 réf.** Toutes régions et vins trangers. Vins bio. Spiritueux (350).

LA CAVE À TERROIRS
48 rue Boecklin, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 34 54 19
info@lacaveaterroirs.fr
www.lacaveaterroirs
● **480 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150). Épicerie fine, séléction de bières.

LA CAVE DU SOMMELIER
28, rue du Maréchal-Foch,
67000 Strasbourg.
Tél. : 03 88 36 57 71
cave.sommelier@wanadoo.fr
● **500 réf.** Languedoc, Champagne, Alsace, Rhône, Bourgogne et Bordeaux. Vins australiens. Spiritueux (180).

LE CELLIER DES BOULEVARDS
23, boulevard de la Marne,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 66 07 58
tseyler@lecelliermobile.com
www.lecellierdesboulevards.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300). Bières. Épicerie fine.

LE RELAIS DES VIGNES
30, rue du Maréchal-Lefebvre,
67100 Strasbourg
Tél. : 03 88 79 45 90
www.lerelaisdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Rhône. Vins bio. Spiritueux (50).

LE VINOPHILE
10, rue d'Obernai, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 22 14 06
levinophile@gmail.com
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins européens. Vins nature et menés à maturité en cave.

NICOLAS
11, rue d'Austerlitz, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 52 99 03

Tous droits réservés à l'éditeur

nicolasausterlitz@gmail.com
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
105, Grand-Rue,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 22 34 27
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
18, rue des Orfèvres,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 32 38 86
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
63, rue Boecklin, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 45 79 50
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

ŒNOSPHÈRE
33, rue de Zurich, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 36 10 87
benoithecker@gmail.com
www.oenosphere.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80). Bar à vins.

TERRES À VIN RVF
1, rue du Miroir, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 51 37 20
www.terresavin.com
● **900 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins nature, bio et biodynamiques. Spiritueux (50). Bar à vins.

VINO STRADA RVF
20, rue des Bouchers,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 36 87 14
vinostrada@gmail.com
www.vinostrada.com
● **3000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (750). Sélection de vins de vignerons authentiques, pour des vins ayant de la personnalité.

VINO STRADA
1, rue du Temple-Neuf,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 22 31 00
vinostrada@gmail.com
www.vinostrada.com
● **3000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (750). Sélection de vins de vignerons authentiques, pour des vins ayant de la personnalité.

VINUM
62, avenue des Vosges,
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 35 06 89
www.vinum.pro
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700).

LA HALLE AUX VINS
Rue du Cerf, 67350 Uberach
Tél. : 03 88 07 62 70
ernenwein.pierre@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

COMPTOIR DU MILLÉSIME RVF
4, rue Transversale-B,
67550 Vendenheim
Tél. : 03 88 10 20 20
vendenheim@aumillesime.com
www.aumillesime.com
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700). Des produits choisis avec soin par des professionnels et en toute indépendance, où les grands châteaux côtoient les petits vignerons et les domaines en devenir.

LA BOUTIQUE DU SOMMELIER
9 rue des Messieurs,
67500 Weitbruch
Tél. : 03 88 72 11 18
info@laboutiquedusommelier.fr
www.laboutiquedusommelier.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Alsace, Rhône. Spiritueux (70).

LA BOUTIQUE DU SOMMELIER
9, rue des Messieurs, 67500 Weitbruch
Tél. : 03 88 72 11 18
www.laboutiquedusommelier.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier



Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.121-124

HAUT-RHIN

CAVE DE L'ILL
6, rue de l'Ill, 68350 Brunstatt
Tél. : 03 89 06 01 06
contact@lacavedelill.com
www.lacavedelill.com
● **1400.** Languedoc-Roussillon, Rhône, Loire, Alsace, Jura, Savoie, Bordeaux, Italie. Spiritueux (50).

CELLIER DES GRANDS CRUS
5, rue Traversière, 68700 Cernay
Tél. : 03 89 75 70 14
● **700 réf.** Toutes régions. Whiskies (100) et rhums (80).

CAVE DU MUSÉE
11, rue Kléber, 68000 Colmar
Tél. : 03 89 23 85 29
lacavedumusee@wanadoo.fr
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (325).

CAVE LE BACCHUS RVF
24, rue de Turenne,
68000 Colmar
Tél. : 03 89 23 61 02
g.michelalter@orange.fr
● **850 réf.** Toutes régions. Spiritueux (240).

L'UN DES SENS RVF
18, rue Berthe-Molly,
68000 Colmar
Tél. : 03 89 24 04 37
contact@lun-des-sens.alsace
www.lun-des-sens-alsace
● **350 réf.** Touts régions. Vins italiens et espagnols. Vins biodynamiques. Spiritueux (40). Bar à vins.

LA SOMMELIÈRE RVF
19, place de la Cathédrale,
68000 Colmar
Tél. : 03 89 41 20 38
contact@lasommeliere.fr
www.lasommeliere.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Alsace. Vins bio ou biodynamiques. Spiritueux (200).

LA VINOTHÈQUE
99, route de Rouffach, 68000 Colmar
Tél. : 03 89 24 01 40
vino.colmar@abedis.fr
www.vinotheque.fr
● **1200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200) dont whiskies, eaux-de-vie. Bières artisanales.

SÉZANNE
30, Grand-Rue, 68000 Colmar
Tél. : 03 89 41 55 94
epicerie-sezanne@wanadoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

VINOTHÈQUE ABEDIS CASH
ZI Nord, 19, rue Curie, 68000 Colmar
Tél. : 03 89 24 42 11
www.vinotheque.fr
● **1200 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (400).

VINUM ALSACE
15, place de la Cathédrale,
68000 Colmar
Tél. : 09 50 03 78 85
www.vinum.pro
● **1500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (500).

VINUM MAISON PFISTER
11, rue des Marchands, 68000 Colmar
Tél. : 03 89 41 33 61
www.vinum.pro
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700). Exclusivité vins Muré-Clos Saint-Landelin.

VIGNOBLES DE FRANCE
4, rue Neuve,
68210 Dannemarie
Tél. : 06 11 65 11 30
vignoblesdefrance@orange.fr
● **400 réf.** Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Sud, Alsace et Rhône. Spiritueux (100). Apéritifs personnalisés.

CAVE DES GRANDS CRUS RVF
15, rue de la République,
68500 Guebwiller
Tél. : 03 89 76 59 31
www.cavedesgrandscrus.com
● **800 réf.** Toutes régions. Bourgognes d'exception, grands crus classés de Bordeaux et vins du Rhône, etc. Spiritueux (150).

FREUND ET FILS
1, rue Bourgfelden, 68220 Hegenheim
Tél. : 03 89 69 78 43
● **900 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux et Côtes du Rhône.

LA VINOTHÈQUE
16, rue de Hésingue,
68220 Hegenheim
Tél. : 03 89 69 17 97
vino.greder@abedis.fr
www.vinotheque.fr
● **1200 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (600). Bières artisanales.

ENTREPÔT STRAUSS
37, rue Belfort, 68990 Heimsbrunn
Tél. : 03 89 81 90 31
● **60 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

CAVES MEYER-THUET
86, rue de Saint-Louis,
68220 Hésingue
Tél. : 03 89 69 76 30
www.caves-meyer-thuet.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

CAVE MUSSLIN-TRESCH
42, avenue de Belgique,
68110 Illzach
Tél. : 03 89 61 77 74
www.musslin-tresch.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

NATURE EN CAVE RVF
105, rue des Trois-Épis,
68230 Katzenthal
Tél. : 07 61 85 54 12
nico.vinsnature@gmail.com
● **100 réf.** Toutes régions dont Alsace. Vins bio et nature. Cave à manger le vendredi soir.

CARRER ROLAND
11, place du Lieutenant-Dutilh,
68240 Kientzheim
Tél. : 03 89 78 24 17
contact@schmitt-carrer.com
www.schmitt-carrer.com
● **30 réf.** Alsace uniquement.

NICOLAS
157, rue de Richwiller,
68260 Kingersheim
Tél. : 03 89 57 93 13
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

Tous droits réservés à l'éditeur

RELAIS DES VIGNES
40, rue de Guebwiller,
68260 Kingersheim
Tél. : 03 89 50 04 44
www.relais-des-vignes.fr
● **1200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (450). Bières. Produits régionaux.

AU MILLÉSIME RVF
1, rue des Maréchaux,
68100 Mulhouse. Tél. : 03 89 59 10 20
mulhouse@aumillesime.com
www.aumillesime.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Alsace, Bordeaux et Champagne. Spiritueux (400).

AUX BONS CRUS
24, rue Schlumberger,
68200 Mulhouse.
Tél. : 03 89 42 10 08
auxbonscrus@laposte.net
www.aux-bons-crus.com
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES JACQUES BAUMANN RVF
11, rue des Fleurs, 68100 Mulhouse
Tél. : 03 89 46 55 23
caves.baumann@evhr.net
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (600).

CAVES JACQUES BAUMANN RVF
3, rue du Siphon, 68200 Mulhouse
Tél. : 03 89 42 35 84
caves.baumann@evhr.net
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (600) dont rhums et armagnacs.

Oh les Crus !
La cave qui en demande **PLUS** aux vins : Bouzereau, Faller, DRC, Sorrel, De Villaine, Rayas, Clos de Tart, Egly Ouriet, Gaja ...
Oui, mais au-delà des étiquettes, LE PLAISIR, LE GOÛT, L'ORIGINALITÉ.
22 rue de Mulhouse
68400 Riedisheim
03 89 43 53 24
www.ohlescrus.com

Tél. : 03 89 46 50 35
contact@vin-henner.fr
www.vin-henner.fr
● **1000 réf.** Alsace et vins étrangers. Spiritueux (250).

CAVE DU CHEVAL CABRÉ
BP 4, 68510 Sierentz
Tél. : 06 07 08 24 24
ccc@aliceadsl.fr
www.caveduchevalcabre.com
● **100 réf.** Toutes régions dont Alsace, Bourgogne, Rhône et Val de Loire. Pas de spiritueux.

COMPTOIR DES VIGNES
11, rue du Pourquoi-Pas,
ZI du Château d'Eau,
68599 Volgelsheim
Tél. : 02 89 72 59 99
comptoirdesvignes@abedis.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LA VINOTHÈQUE
ZA du Château-d'Eau -
rue du Poilu, 68600 Volgelsheim
Tél. : 03 89 72 59 99
www.vinotheque.fr
● **1200 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (300).

LA VINOTHÈQUE
50, rue Wilson,
68160 Sainte-Marie-aux-Mines
Tél. : 03 89 58 72 22
vino.saintemarie@abedis.fr
www.vinotheque.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200). Bières artisanales.

HENNER MARCHAND DE VIN
7, avenue Pierre-Pflimlin,
68390 Sausheim

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVES JACQUES BAUMANN RVF
Les halles du marché -
29, quai de la Cloche,
68200 Mulhouse
Tél. : 03 89 43 81 33
caves.baumann@evhr.net
● Grands choix en vins de toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (400).

CLOS 3/4 RVF
15, rue de la Moselle,
68200 Mulhouse.
Tél. : 03 89 36 80 02
cave@clos34.com
ww.fcvf.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Alsace et Languedoc-Roussillon, vins étrangers. Spiritueux (50). Dégustation le samedi à 10 h.

L'ÉTIQUETTE
57, rue d'Altkirch,
68100 Mulhouse
Tél. : 03 69 54 41 06
contact@letiquette.net
www.letiquette.net
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

LE COMPTOIR DU WHISKY
10, rue du Couvent,
68100 Mulhouse
Tél. : 03 89 46 55 63
● **500 réf.** Whiskies étrangers uniques et de toutes origines. Rhums.

LES DOMAINES QUI MONTENT
6, boulevard de la Paix,
68200 Mulhouse
Tél. : 03 89 36 34 69
www.lesdomainesquimontent.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

NICOLAS
ZAC de la Cour-des-Maréchaux,
68100 Mulhouse
Tél. : 03 89 45 42 29
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

PINTO BOISSONS SERVICE
130, rue de la Mer-Rouge,
68200 Mulhouse
Tél. : 03 89 42 50 08
● **630 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Beaujolais et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (150).

VINUM
59, route de Mulhouse,
68170 Mulhouse
Tél. : 03 89 44 59 08
www.vinum.pro
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700).

LE LIEU-DIT VIN
1, route de Weckolsheim,
68600 Neuf-Brisach
Tél. : 06 02 41 55 41
www.le-lieu-dit-vin.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA VINOTHÈQUE
132, rue Charles-de-Gaulle,
68370 Orbey
Tél. : 03 89 71 20 59
www.vinotheque.fr
● **1200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

LA BONNE BOUTEILLE RVF
12, Grand-Rue, 68150 Ribeauvillé
Tél. : 03 89 73 33 13
bonnebouteille@wanadoo.fr
www.bonnebouteille.fr
● **1500 réf.** Bourgogne, Alsace, Rhône, Languedoc, Loire, Bordeaux, Champagne et Vins étrangers. Grands vins. Spiritueux (350).

OH LES CRUS !
22, rue de Mulhouse,
68400 Riedisheim
Tél. : 03 89 43 53 24
www.ohlescrus.com
● **700 réf.** Toutes régions, dont Italie (50). Spiritueux (90). Épicerie fine, fromages.

BOUTIQUE VINI
27, rue du Général-de-Gaulle,
68340 Riquewihr
Tél. : 03 89 47 99 37
info@boutiquevini.com
www.boutiquevini.com
● **2000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (30).

COMPTOIR DES VIGNES
18, rue de Habsheim,
68170 Rixheim
Tél. : 03 89 44 76 90
ets.wybrecht@wanadoo.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350).

VINUM
59, rue de Mulhouse,
68170 Rixheim
Tél. : 03 89 44 59 08
www.vinum.pro
● **750 réf.** Toutes régions. De nombreux vins bio, en conversion ou en lutte raisonnée. Spiritueux (450).

4 caves à ne pas manquer dans le Grand Est

● AUX CRIEURS DE VINS
à Troyes
Bistrot-cave ultra-convivial. On se régale de la cuisine et des vins bio.
4-6, place Jean-Jaurès
1 0000 Troyes. Tél. : 03 25 40 01 01

● BOIRE & MANGER
à Metz
Une cave à manger à découvrir. L'occasion de goûter des vins de Moselle.
47, avenue de Nancy
57000 Metz. Tél. : 03 87 50 58 06

● 520 CHAMPAGNES ET VINS D'AUTEUR
à Épernay
Plus de 1 000 références, une sélection formidable de champagnes.
1, avenue Paul-Chandon
51200 Épernay
Tél. : 03 26 54 36 36

● NATURE EN CAVE
à Katzenthal
cette cave revendique son appétence pour les vins nature.
105, rue des Trois-Épis
68230 Katzenthal.
Tél. : 07 61 85 54 12

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.124-129

RHÔNE

CAVE DU VAL D'OR
716, route de Villefranche,
69480 Anse. Tél. : 04 74 67 00 35
cvo-anse@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

UNE CAVE A BRON
51, avenue Camille-Rousset,
69500 Bron. Tél. : 09 81 97 72 01
contact@unecaveabron.com
www.unecaveabron.com
● **900 réf.** Toutes régions, Bourgogne, Beaujolais, Rhône. Spiritueux (200).

CAVE DE CALUIRE
21, avenue Louis-Dufour,
69300 Caluire-et-Cuire
Tél. : 04 78 08 42 51
cavesdecaluire@wanadoo.fr
www.cavesdecaluire.com
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

NICOLAS
38, avenue du Général-Leclerc,
69300 Caluire-et-Cuire
Tél. : 04 78 08 59 94
www.nicolas.com
● **5000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

GUYOT - LA CAVE DE CHAMPAGNE AU MONT D'OR
23, rue du Général-de-Gaulle - RN6,
69410 Champagne-au-Mont-d'Or
Tél. : 04 78 66 19 13
champagne@guyot-vins.com
www.guyot-vins.com
● **3000 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Champagne. Spiritueux (400). Animations chaque fin de semaine.

LA BOUTEILLERIE
43, RD 386, 69420 Condrieu
Tél. : 04 74 59 84 96
condrieu@labouteillerie.com
www.labouteillerie.com
● **1000 réf.** Rhône, Bourgogne. Spiritueux (100). Au cœur du vignoble, vous trouverez un large choix de saint-joseph.

CAVAVIN
73, avenue de l'An-2000,
69290 Craponne
Tél. : 09 83 06 82 80
contact@lacavavin.fr
● **500 réf.** Toutes régions de France. Vins étrangers. Spiritueux (100).

CAVE MILLÉSIME
33, avenue Édouard-Millaud,
69290 Craponne
Tél. : 04 78 57 39 00
● **200 réf.** Vins de France. Choix en bouteilles et en fontaines. Spécialiste du bourgogne blanc et rouge. Whiskies, eaux-de-vie.

NICOLAS
CC Porte de Lyon -
Avenue de la Porte,
69570 Dardilly
Tél. : 04 78 43 26 00
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions de France. Spiritueux (80).

LA CAVE BONNEVEAU
180, rue Émile-Zola,
69150 Décines-Charpieu

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 04 78 49 82 17
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (760) dont whiskies (360).

LA CAVE DE BEL AIR
CC Le Balzac -
411, avenue Jean-Jaurès,
69150 Décines-Charpieu
Tél. : 04 78 49 76 19
cavebelair@free.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (600).

VINICLU RVF
188, avenue Jean-Jaurès,
69150 Décines-Charpieu
Tél. : 04 37 42 06 72
albert@sofravin.com
● **400 réf.** Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Champagne, Loire, etc. Spiritueux (40).

CAVE FRÉDÉRIC SCHAAF RVF
Les Arcades - 11, rue Luizet,
69130 Écully
Tél. : 04 72 18 92 15
f.schaaf@free.fr
www.caviste-schaaf.fr
● **940 réf.** Bourgogne, Beaujolais, Rhône, Champagne, Languedoc, Roussillon. Vins du monde. Spiritueux (250). Bar à vins. Cours de dégustation.

ANTIC WINE RVF
18, rue du Bœuf, 69005 Lyon
Tél. : 04 78 37 08 96/06 22 11 13 94
anticwine@yahoo.fr
www.anticwine.com
● **4 800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vieux millésimes, grands formats, collection de portos rares. Spiritueux (580).

AU COURS DES VINS
150, cours Lafayette, 69003 Lyon
Tél. : 04 78 60 16 76
contact@aucoursdesvins.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Beaujolais, Vallée du Rhône et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (70).

AUX BONS VINS DE FRANCE
100, avenue Lacassagne, 69003 Lyon
Tél. : 04 72 33 42 09
caveajef@yahoo.fr
● **1500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (50-60). Bières artisanales régionales (50).

BIBOVINO
1, rue d'Austerlitz, 69004 Lyon
Tél. : 04 78 72 98 28
lyon-croix-rousse@bibovino.fr
www.bibovino.fr
● **50 réf.** Toutes régions. Vins haut de gamme en Bib.

BRAZIER WINE BAR RVF
14, rue Royale, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 23 24 26
● **200 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne. Vins étrangers. Également bar à vins.

BURGUNDY LOUNGE
24, quai Saint-Antoine, 69002 Lyon
Tél. : 04 72 04 04 51
info@burgundylounge.fr
www.burgundylounge.fr
● **250 réf.** Toutes régions.

CAVE BATAILLON
37, avenue Félix-Faure, 69003 Lyon
Tél. : 04 78 60 46 17
cave.bataillon@gmail.com
cavebataillon.fr
● **500 réf.** Vallée du Rhône (septentrionale et méridionale) et Bourgogne. Spiritueux (400).

CAVE CHROMATIQUE
35, rue de la Charité, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 71 19 87
contact@cavechromatique.com
www.cave-chromatique.com
● **300 réf.** Rhône, Beaujolais, Bourgogne. Spiritueux (150).

CAVE D'OR
120, rue de Saint-Cyr, 69009 Lyon
Tél. : 04 78 33 86 75
contact@cave-dor.fr
www.cave-dor.fr
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVE DES ÉCHANSONS
43, rue de Belfort, 69004 Lyon
Tél. : 04 78 39 18 43
beatrix.francoise@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVE GILLES GRANGER
15, rue Antoine-Lumière,
69008 Lyon
Tél. : 04 78 75 12 51
contact@cavegillesgranger.fr
www.cavegillesgranger.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400) dont whiskies (250), rhums (100).

CAVE MONPLAISIR
36, rue Villon, 69008 Lyon
Tél. : 04 78 09 72 87
gerbaudfrederic@orange.fr
www.cavemonplaisir-lyon.fr
● **500 réf.** Toutes régions de France. Spiritueux (50).

CAVE Ô PAPILLES
97, avenue du Maréchal-de-Saxe,
69003 Lyon
Tél. : 09 50 79 18 01
contact@lacaveopapilles.fr
www.lacaveopapilles.fr
● **420 réf.** Toutes régions. Spiritueux (170). Cépages oubliés. Épicerie fine.

CAVE TABAREAU
11, place Tabareau, 69004 Lyon
Tél. : 04 78 27 88 48
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300), Whiskies (50).

CAVE VALMY RVF
5, rue d'Austerlitz, 69004 Lyon
Tél. : 04 78 30 14 60
cavevalmy.croixrousse@orange.fr
● **2200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (350).

CHÂTEAUNEUF DU PEUPLE
12, rue Lainerie, 69005 Lyon
Tél. : 09 86 28 98 81
● **250 réf.** Toutes régions. Vins d'artisans.

CÔTÉ VIN
46, rue Franklin, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 38 10 01
davysouzy@yahoo.fr



GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

www.cotevin-lyon.fr
● **300 réf.** Vallée du Rhône, Languedoc. Spiritueux (80) dont whiskies et rhums.

DÉPOT-VENTE DES VIGNERONS
32, rue de la Claire, 69009 Lyon
Tél. : 04 78 83 11 94
depot.vignerons@gmail.com
www.depot-vente-des-vignerons.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Côtes du Rhône, Languedoc et Provence. Spiritueux (100).

EN ATTENDANT SEPTEMBRE
34, rue Chevreul, 69007 Lyon
Tél. : 09 81 28 28 89
contact@enattendantseptembre.com
● **350 réf.** Toutes régions. Vins bio, nature. Quelques spiritueux. Bières artisanales. Épicerie fine. Bar à vins les jeudi et vendredi soirs.

GRANDES CAVES DE PERRACHE
74, rue de la Charité, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 37 85 43
● **200 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne.

GUYOT - LA CAVE DE SAINT-ANTOINE
32, quai Saint-Antoine, 69002 Lyon
Tél. : 04 72 56 01 01
saintantoine@guyot-vins.com
www.guyot-vins.com
● **2500 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Chamapgne, Bordeaux. Spiritueux (250). Animations en fin de semaine.

GUYOT - LA CAVE DE VAISE
18, avenue Sidoine-Apollinaire, 69009 Lyon
Tél. : 04 78 83 16 62
vaise@guyot-vin.com
www.guyot-vins.com
● **1200 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Champagne. Spiritueux (200). Animations en fin de semaine.

JOHN EUVRARD SÉLECTION
12, quai de la Pêcherie, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 08 48 90
boutique@johneuvrard.fr
www.john-euvrard.fr
● **450 réf.** Toutes régions de France dont Rhône, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (100).

L'HARMONIE DES VINS
9, rue Neuve, 69001 Lyon
Tél. : 04 72 98 85 59
harmoniedesvins69@orange.fr
www.harmoniedesvins.fr
● **370 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Beaujolais essentiellement. Vins étrangers. Bar à vins. Cours de dégustation.

LA CAVE D'À CÔTÉ
7, rue Pleney, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 28 31 46
● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins trouvailles. Également bar à vins (Wine Bar d'à côté).

LA CAVE DES VOYAGEURS
7, place Saint-Paul, 69005 Lyon
Tél. : 04 78 28 92 28
la.cavedesvoyageurs@laposte.net
www.lacavedesvoyageurs.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Rhône. Spiritueux (50). Également bar à vins.

LA CAVE VALMY
27, place de Valmy, 69009 Lyon
Tél. : 04 78 83 71 68
● **2500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500) dont whiskies (200). Également bar à vins.

LA MANUFACTURE
14, rue Philibert-Roussy, 69004 Lyon
Tél. : 04 78 30 82 41
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA MÈRE BRAZIER
12 rue Royale, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 23 17 20
denis.merebrazier@orange.fr
www.lamerebrazier.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Cave et bar à vins.

LA VIEILLE RÉSERVE
1, place Tobie-Robatel, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 28 69 98
la.vieille.reserve@orange.fr
www.lavieillereserve.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône, Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Languedoc, Roussillon, Provence et Champagne. Spiritueux (300).

LA VIEILLE RÉSERVE
59, avenue du Maréchal-Foch, 69006 Lyon. Tél. : 04 78 89 15 17
la.vieille.reserve@orange.fr
www.lavieillereserve.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône, Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Languedoc, Roussillon, Provence et Champagne. Spiritueux (300).

LA VILLA FLORENTINE - LES TERRASSES DE LYON
25, montée Saint-Barthélémy, 69005 Lyon. Tél. : 04 72 69 16 07
lesterrassesdelyon@villaflorentine.com
www.villaflorentine.com
● **550 réf.** Toutes régions, Vins étrangers. Spiritueux.

LE PRESSOIR
5, rue de la Part-Dieu, 69003 Lyon
Tél. : 04 72 60 98 64
contact@lepressoir.com
www.lepressoir.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180).

LE VIN DES VIVANTS
6, place Fernand-Rey, 69001 Lyon
Tél. : 09 83 51 02 77
contact@levindesvivants.com
www.levindesvivants.com
● **300 réf.** Toutes régions. Vins naturels. Également bar à vins.

LES COULEURS DU VIN
47, cours Richard-Vitton, 69003 Lyon
Tél. : 04 78 54 73 35
contact@couleursduvin.fr
● **500 réf.** Vins bio, biodynamiques. Spiritueux (50).

LES DOMAINES QUI MONTENT
7, boulevard des Brotteaux, 69006 Lyon. Tél. : 04 78 24 54 22
ldqm.lyon@orange.fr
www.lesdomainesquimontent-lyon.fr
● **650 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Cave-table d'hôte.

LES VINS AUGAGNEUR - VITTON VINS
55, cours Vitton, 69006 Lyon
Tél. : 04 78 89 60 52
vittonvins@orange.fr
● **650 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200) dont belle sélection de whiskies.

Tous droits réservés à l'éditeur

LES VINS MAGNIFIQUES RVF
120, montée de la Grande Côte,
69001 Lyon
Tél. : 04 78 58 86 29
lesvinsmagnifiques@gmail.com
www.coursdoenologie.fr
● **1000 réf.** Toutes régions ainsi que Corse, Porto et Xérès. Spiritueux (300).

MAISON DES VINS DE LYON
6, rue Joliot-Curie, 69005 Lyon
Tél. : 04 72 38 25 88
maison.desvins.delyon@orange.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace. Spiritueux (150).

MAISON MALLEVAL RVF
11, rue Émile-Zola, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 42 02 07
contact@malleval.com
www.malleval.com
● **3000 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Champagne. Spiritueux (1 500) dont un siècle d'armagnacs.

NICOLAS
1, rue du Président Édouard-Herriot, 69001 Lyon
Tél. : 04 78 29 85 87
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
17, cours Vitton, 69006 Lyon
Tél. : 04 78 89 92 45
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
40, cours Gambetta, 69007 Lyon
Tél. : 04 78 72 53 44
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
7, avenue du Maréchal-de-Saxe, 69006 Lyon
Tél. : 04 78 65 94 05
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
89, cours Docteur-Long,
69003 Lyon
Tél. : 04 78 53 61 44
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

NICOLAS
9, rue Victor-Hugo, 69002 Lyon
Tél. : 04 78 37 27 77
www.nicolas.com
● **650 réf.** Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Bugey, Auvergne, Côte roannaise, etc. Spiritueux (180).

NICOLAS
94, avenue des Frères-Lumière, 69008 Lyon
Tél. : 04 78 75 14 50
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
Halles de Lyon 102, cours Lafayette, 69003 Lyon
Tél. : 04 78 62 32 73
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.

Ô VINS D'ANGES
2, place Bertone, 69004 Lyon
Tél. : 09 51 88 20 99
ovinsdanges.free.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers, surtout Italie. Vins nature, bio et biodynamiques. Cave à manger.

PLÉTHORE ET BALTHAZAR
72, rue Mercière, 69002 Lyon
Tél. : 04 69 60 32 56
info@plethoreetbalthazar.com
www.plethoreetbalthazar.com
● **250 réf.** Toutes régions.

RÉCOLTANT-MANIPULANT
Place Sathonay,
69001 Lyon
Tél. : 04 26 00 60 59
info@recoltantmanipulant.fr
www.recoltantmanipulant.com
● **300-350 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Champagne. Spiritueux (40). Également bar à vins et planches le soir.

TABLES ET VINS D'AINAY
3, rue des remparts d'Ainay,
69002 Lyon
Tél. : 09 80 75 80 52
contact@tablevinsainay.fr
www.tablevinsainay.fr
● **250 réf.** Toute la France. Spiritueux (15).

TRIOVINO RVF
23, rue Childebert, 69002 Lyon
Tél. : 09 53 72 87 71
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (30). Spiritueux (50) dont whiskies, chartreuses, rhums. Œnotourisme.

VAVRO & CO RVF
46, cours Franklin-Roosevelt,
69006 Lyon
Tél. : 04 37 24 00 33
t.ringenbach@triovino.com
● **650 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Languedoc, Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (100).

VERCOQUIN RVF
33, rue de la Thibaudière,
69007 Lyon
Tél. : 04 78 69 43 87
contact@vercoquin.com
www.vercoquin.com
● **300 réf.** dont Bourgogne, Rhône, Languedoc, Rousillon et Loire. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (50). Bar à vins les vendredi et samedi soirs.

VIGNES ET VINS
11, cours Franklin-Roosevelt,
69003 Lyon
Tél. : 04 37 48 85 40
contactvv@orange.fr
www.fazeli.fr
● **5000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Vallée du Rhône. Spiritueux (500). Club de dégustation privé.

VIGNES ET VINS
53, avenue Maréchal-de-Saxe,
69003 Lyon.
Tél. : 04 37 48 85 40
contactvv@orange.fr
www.fazeli.fr
● **1800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200). Vins nature.

VINS NATURE
1, rue Désirée, 69001 Lyon
Tél. : 04 26 00 44 54
vinsnature@gmail.com
www.vinsnature.fr
● **400 réf.** Toutes régions. vins bio et naturels. Spiritueux (30). Bières du monde (150).

VINS NATURE
34, rue Chevreul, 69007 Lyon
Tél. : 04 37 37 40 47

Tous droits réservés à l'éditeur

vinsnature@gmail.com
www.vinsnature.fr
● **550 réf.** Toutes régions, vins étrangers. vins bio et naturels. Spiritueux (150). Bières du monde (30).

WEE-AN
7, rue de la Part-Dieu, 69003 Lyon
Tél. : 04 72 41 76 45
contact@wee-an.fr
www.wee-an.fr
● **1200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (450). Bières. Produits régionaux. Planches et tapas.

CAVE DES PLATIÈRES
Route Ravel, 69440 Mornant
Tél. : 04 78 48 23 48
● **700 réf.** dont Rhône. Torréfacteur.

CELLIER NEUVILLOIS
3, rue Pollet,
69250 Neuville-sur-Saône
Tél. : 04 78 91 69 59
cellierneuvillois@wanadoo.fr
www.cellierneuvillois.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Beaujolais. Spiritueux (300).

DIONIS
32, place de l'Église,
69530 Orliénas
Tél. : 04 72 31 02 06
info-contact@dionis-vins.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Portos vintage.

LA PETITE CAVE D'OULLINS RVF
31, rue de la République,
69600 Oullins
Tél. : 04 78 73 74 66
lapetitecavedoullins@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions, la moitié en bio. Spiritueux (200) dont whiskies (100) et vieux rhums.

CAVE DU VAL D'OR
Les Manges - Avenue du Loup Pendu,
69140 Rillieux-la-Pape
Tél. : 04 72 25 90 24
cvo-rillieux@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

RESTAURANT-BAR À VINS LA ROMAINE
41, avenue Jean-Jaurès,
69190 Saint-Fons
Tél. : 04 78 67 62 89
● **300 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (70).

LE GRAPPILLEUR
ZI du Mortier, 69490 Saint-Forgeux
Tél. : 04 74 63 01 69/06 87 01 99 50
contact@maison-humbert.fr
www.maison-humbert.fr
● **320 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Beaujolais, Languedoc. Spiritueux (250). Épicerie fine.

LA BONNE CAVE
Rue de la Cour Denis,
69930 Saint-Laurent-de-Chamousset
Tél. : 04 74 70 50 35
info@ets-martiniere.fr
www.etablissements-martiniere.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

ETS MARTINIÈRE - LA BONNE CAVE
55, Grande-Rue,
69850 Saint-Martin-en-Haut
Tél. : 04 78 48 61 33
www.ets-martiniere.fr
● **1100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (550).

CAVE DU VAL D'OR
13, rue Aristide-Briand,
69800 Saint-Priest
Tél. : 04 78 21 37 56
cvo-stpriest@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

LE VIN ET UN PLAT
240, avenue Emmanuel-Clément,
69590 Saint-Symphorien-sur-Coise
Tél. : 04 37 22 05 69
le21plat@gmail.com
www.le21plat.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône et vins étrangers. Spiritueux (100). Également bar à vins et tapas.

CAVE LAURIAUX
3, place Xavier-Ricard,
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon
Tél. : 04 78 59 34 87
● **200 réf.** Toutes régions.

LE DIT VIN
16, Grande Rue,
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon
Tél. : 04 72 16 04 88
● **250 réf.** Toutes régions dont Languedoc-Roussillon. Spiritueux (50).

GUYOT GOURMET
230, route des Fontaines,
69440 Taluyers
Tél. : 04 78 48 70 54
contact@guyot-vins.com
www.guyot-gourmet.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Rhône, Lyonnais, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Sud-Ouest. Spiritueux (50).

LA CAVE AUX CINQ SENS
173, avenue Charles-de-Gaulle,
69160 Tassin-la-Demi-Lune
Tél. : 04 78 48 61 33
ets.martiniere@gmail.com
● **1000 réf.** Toutes régions dont Rhône. Spiritueux (500). Également bar à vins et tapas.

NICOLAS
34, avenue de la République,
69160 Tassin-la-Demi-Lune
Tél. : 04 72 59 00 12
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.

COMPTOIR DES VIGNES
23, rue Gambetta, 69240 Thizy
Tél. : 04 74 64 27 84
morel.boissons@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVE DU VAL D'OR
109, route de Genas,
69120 Vaulx-en-Velin
Tél. : 04 78 26 45 48
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300).

LA MAISON DES VINS - P-U-R RVF
137, boulevard Antonin-Lassale,
69400 Villefranche-sur-Saône
Tél. : 09 65 03 13 33
www.vinpur.fr
● **40 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Beaujolais, Rhône, Languedoc, Vallée du Rhône. Créateur de vins vivants et cave à vins.

LE PROMENOIR DES VINS
113, rue d'Anse,
69400 Villefranche-sur-Saône
Tél. : 04 74 69 03 12
contact@lepromenoirdesvins.com
www.lepromenoirdesvins.com
● **700 réf.** Toutes régions

Tous droits réservés à l'éditeur

Spiritueux (120). De nombreux domaines dont Lapierre, Foillard, J.-L. Dutraive.

LE TASTEVIN
129, rue Nationale,
69400 Villefranche-sur-Saône
Tél. : 04 74 68 28 16
tastevin69@orange.fr
www.le-tastevin.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

MIDI VINS
169, rue Victor-Hugo,
69400 Villefranche-sur-Saône
Tél. : 04 74 60 37 88
midivins@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux dont whiskies (40), cognacs, armagnacs, etc. Également restauration le midi.

AUX CAVES DES CHARPENNES
52, rue Gabriel-Péri,
69100 Villeurbanne
Tél. : 04 78 89 95 26
contact@cavesdescharpennes.com
www.cavesdescharpennes.com
● **300 réf.** Côtes du Rhône, Languedoc, Roussillon, Beaujolais. Spiritueux (150). Majorité de vins biologiques ou biodynamiques. Bières artisanales et jus de fruits.

LA CAVE DU SOMMELIER
160, cours Émile-Zola,
69100 Villeurbanne
Tél. : 04 78 05 37 34
la-cave-du-sommelier@orange.fr
● **400 réf.** Rhône, Bourgogne, Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (130).

LE CHAI DES GONES
89, route de Genas,
69100 Villeurbanne
Tél. : 04 72 33 52 76
lechaidesgones@orange.fr
● **370 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

NICOLAS
2, cours Tolstoï, 69100 Villeurbanne
Tél. : 04 78 85 75 32
nicolas69102@orange.fr
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Rhône, Bourgogne, Bordeaux. Spiritueux (100).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.131-132

SARTHE

V AND B
ZAC Vivier, 72700 Allonnes
Tél. : 02 43 80 88 65
www.vandb.fr
● **160 réf.** Toutes régions. Bières (150). Bar à bières et à vins. Spiritueux.

LE CELLIER DE LA BUTTE
La Butte, 72440 Bouloire
Tél. : 02 43 35 29 56
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100). Fontaine à whiskies.

CAVE DE L'ARCHE
Rue Aristide-Briand,
72130 Fresnay-sur-Sarthe
Tél. : 02 43 97 20 82
● **200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne et Rhône. Bières. Spiritueux (70).

LE CELLIER
22, rue Delaborde,
72400 La Ferté-Bernard
Tél. : 02 43 93 36 79
www.lecellier-caviste.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne, Rhône et Alsace. Spiritueux (450) dont whiskies (300). Salon du vin en mai.

LA CAVE FLÉCHOISE
2, rue des Lavallois, 72200 La Flèche
Tél. : 02 43 94 03 36
vinsetmerveilles@orange.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (90).
12, avenue d'Obernkirchen,
72200 La Flèche
Tél. : 02 43 94 73 58
www.vandb.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

CAVAVIN
140, avenue Olivier-Heuzé,
72000 Le Mans
Tél. : 02 43 23 67 20
www.cavavin-lemans.fr
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100).

CAVE REIGNIER-WARAIN
19, rue de Bolton, 72000 Le Mans
Tél. : 02 43 24 02 15
● **900 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, vins du Sud et Corse. Spiritueux (350).

L'UN DES SENS
9, rue du Docteur-Leroy,
72000 Le Mans
Tél. : 02 43 80 94 81
contact@lundessens-lemans.fr
www.lundessens-lemans.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Loire. Spiritueux (15). Bar à vins.

LA CAVE DU SOMMELIER
12 bis, place de l'Éperon,
72000 Le Mans
Tél. : 09 86 29 56 35
● **250 réf.** Toutes régions. Vins bio uniquement. Spiritueux (120).

LA GOUTTE DE VIN
11, rue Courthady, 72000 Le Mans
Tél. : 09 73 21 55 73
lagouttedevin72@gmail.com
www.lagouttedevinlemans.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **300 réf.** Languedoc, Roussillon, Vallée du Rhône. Spiritueux (100).

LE BAR À VIN

3, rue du Cornet, 72000 Le Mans
Tél. : 02 43 23 37 31
lebaravin72@bbox.fr

● **240 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, Côtes du Rhône. Spiritueux (40).

LE KIOSQUE À VIN

13, place Georges-Bouttié,
72000 Le Mans
Tél. : 02 43 28 02 12

● **650 réf.** Toutes régions dont Champagne, Bourgogne, Languedoc et Roussillon. Whiskies (180).

NICOLAS

12, rue du Docteur-Leroy,
72000 Le Mans
Tél. : 02 43 23 94 70
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100).

IN-VINO LE KIOSQUE À VIN

2, rue Émile-Arrouet,
72230 Mulsanne
Tél. : 02 43 87 30 90
www.in-vino.fr

● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

FESTICAVE

7, rue Saint-Laurent,
72300 Sablé-sur-Sarthe
Tél. : 02 43 95 24 14
contact@festicave.com
festicave.com

● **300 réf.** Toutes régions dont Loire et Bordeaux. Spiritueux (100).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.132-134

SAVOIE

AIX LES VINS
19, place Georges-Clemenceau,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 61 63 87
www.aixlesvins.com
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300). Bières. Épicerie fine.

CAVE AIXOISE
46, avenue du Grand-Port,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 88 94 08
caveaixoise@orange.fr
caveaixoise
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers dont Portugal. Spiritueux (120). Bières étrangères.

LA HALLE AUX VINS
3, rue de Savoie,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 35 09 26
vinsjeanclaudeaubry@wanadoo.fr
www.lahalleauxvins.fr
● **600 réf.** Savoie, Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Sud, Champagne. Spiritueux (300).

VINOGRAF
321, rue de Genève,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 09 83 52 56 94
● **250 réf.** Toutes régions. Vins bio uniquement. Spiritueux (120)

SYRAH & CO
12, rue de la République,
73200 Albertville
Tél. : 04 79 38 46 99
nicolas.legoff@syrah-and-co.fr
www.syrah-and-co.fr
● **250 réf.** Toutes régions.

LA CAVE DES HALLES
17, rue Jean-Pierre-Veyrat,
73000 Chambéry
Tél. : 09 53 91 09 24
agence-alpes-vins@wanadoo.fr
www.cavedeshalles.fr
● **500 réf.** Savoie, Rhône, Languedoc, Bourgogne, Bordeaux, Provence. Vins étrangers. Spiritueux (350).

LES 400 CRUS
11, place de l'Hôtel-de-Ville,
73000 Chambéry
Tél. : 04 79 85 61 65
cave@400crus.com
www.400crus.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques et

Tous droits réservés à l'éditeur

nature. Spiritueux (200).

NICOLAS
1, rue Saint-Antoine,
73000 Chambéry
Tél. : 04 79 70 31 33
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

PLAISIRS DU VIN RVF
209, avenue du Grand-Verger,
73000 Chambéry
Tél. : 04 79 33 61 31
plaisirduvin.savoie@orange.fr
www.plaisirsduvin.com
● **1300 réf.** Savoie, Rhône, Bourgogne, Languedoc, Champagne, Italie. Spiritueux (270).

NUMÉRO VIN
20, rue de l'ancienne Gendarmerie,
73390 Chamoux-sur-Gelon
Tél. : 04 79 62 28 17
numerovin73@gmail.com
www.numerovin73.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50), 50 bières du monde. Dégustations grauites le week-end.

LE BARICOU RVF
Rue des Verdons,
73120 Courchevel 1850
Tél. : 04 79 00 77 72
www.lebaricou.com
● **1800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (250).

LE TIRE-BOUCHON
273, rue de la Briquerie,
73290 La Motte-Servolex
Tél. : 04 79 25 15 60
stephane.autreau@tire-bouchon.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120).

LA CAVE DU NIVOLET
145, route Barby,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 71 35 69
lacavedunivolet@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

CARRET FRÈRES
300, avenue des XVI[e]-Jeux-Olympiques, 73600 Moûtiers
Tél. : 04 79 22 96 46
www.carret-freres.fr
● **400 réf.** Toutes régions.

LES VIGNERONS DES GRÉSILLES
35, rue Greyffié-de-Bellecombe,
73600 Moûtiers
Tél. : 04 79 24 21 40
contact@vignerons-des-vignerons.com
www.vignerons-des-gresilles.com
● **380 réf.** Savoie, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Côtes du Rhône. Spiritueux (50).

LA CAVE SUR LE COMPTOIR
Avenue Olympique,
73150 Val-d'Isère
Tél. : 04 79 22 27 81
● **850 réf.** Toutes régions dont Savoie et Bourgogne.

LE VERRE À PIED
Résidence des Andes - Avenue Olympique,
73150 Val-d'Isère
Tél. : 04 79 08 09 12
leverreapied@orange.fr
www.leverreapied.com
● **450 réf.** Toutes régions et vins italiens. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur





SAVOIE

AIX LES VINS
19, place Georges-Clemenceau,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 61 63 87
www.aixlesvins.com
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300). Bières. Épicerie fine.

CAVE AIXOISE
46, avenue du Grand-Port,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 88 94 08
caveaixoise@orange.fr
caveaixoise
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers dont Portugal. Spiritueux (120). Bières étrangères.

LA HALLE AUX VINS
3, rue de Savoie,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 35 09 26
vinsjeanclaudeaubry@wanadoo.fr
www.lahalleauxvins.fr
● **600 réf.** Savoie, Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Sud, Champagne. Spiritueux (300).

VINOGRAF
321, rue de Genève,
73100 Aix-les-Bains
Tél. : 09 83 52 56 94
● **250 réf.** Toutes régions. Vins bio uniquement. Spiritueux (120)

SYRAH & CO
12, rue de la République,
73200 Albertville
Tél. : 04 79 38 46 99
nicolas.legoff@syrah-and-co.fr
www.syrah-and-co.fr
● **250 réf.** Toutes régions.

LA CAVE DES HALLES
17, rue Jean-Pierre-Veyrat,
73000 Chambéry
Tél. : 09 53 91 09 24
agence-alpes-vins@wanadoo.fr
www.cavedeshalles.fr
● **500 réf.** Savoie, Rhône, Languedoc, Bourgogne, Bordeaux, Provence. Vins étrangers. Spiritueux (350).

LES 400 CRUS
11, place de l'Hôtel-de-Ville,
73000 Chambéry
Tél. : 04 79 85 61 65
cave@400crus.com
www.400crus.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques et

Tous droits réservés à l'éditeur

nature. Spiritueux (200).

NICOLAS
1, rue Saint-Antoine,
73000 Chambéry
Tél. : 04 79 70 31 33
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

PLAISIRS DU VIN RVF
209, avenue du Grand-Verger,
73000 Chambéry
Tél. : 04 79 33 61 31
plaisirduvin.savoie@orange.fr
www.plaisirsduvin.com
● **1300 réf.** Savoie, Rhône, Bourgogne, Languedoc, Champagne, Italie. Spiritueux (270).

NUMÉRO VIN
20, rue de l'ancienne Gendarmerie,
73390 Chamoux-sur-Gelon
Tél. : 04 79 62 28 17
numerovin73@gmail.com
www.numerovin73.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50), 50 bières du monde. Dégustations grauites le week-end.

LE BARICOU RVF
Rue des Verdons,
73120 Courchevel 1850
Tél. : 04 79 00 77 72
www.lebaricou.com
● **1800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (250).

LE TIRE-BOUCHON
273, rue de la Briquerie,
73290 La Motte-Servolex
Tél. : 04 79 25 15 60
stephane.autreau@tire-bouchon.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120).

LA CAVE DU NIVOLET
145, route Barby,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 71 35 69
lacavedunivolet@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

CARRET FRÈRES
300, avenue des XVIe-Jeux-Olympiques, 73600 Moûtiers
Tél. : 04 79 22 96 46
www.carret-freres.fr
● **400 réf.** Toutes régions.

LES VIGNERONS DES GRÉSILLES
35, rue Greyffié-de-Bellecombe,
73600 Moûtiers
Tél. : 04 79 24 21 40
contact@vignerons-des-vignerons.com
www.vignerons-des-gresilles.com
● **380 réf.** Savoie, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Côtes du Rhône. Spiritueux (50).

LA CAVE SUR LE COMPTOIR
Avenue Olympique,
73150 Val-d'Isère
Tél. : 04 79 22 27 81
● **850 réf.** Toutes régions dont Savoie et Bourgogne.

LE VERRE À PIED
Résidence des Andes - Avenue Olympique,
73150 Val-d'Isère
Tél. : 04 79 08 09 12
leverreapied@orange.fr
www.leverreapied.com

Tous droits réservés à l'éditeur

HAUTE-SAVOIE

CAVE FILATERIE

12, rue Filaterie, 74000 Annecy
Tél. : 04 50 51 43 20
cavefilaterie@orange.fr
www.cavefilaterie.com
● **1500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (450).

GUYOT CAVE D'ANNECY

36, rue Sommeiller,
74000 Annecy
Tél. : 04 50 69 22 04
annecy@guyot-vins.com
www.guyot-vins.com
● **560 réf.** Toutes régions dont Côtes du Rhône, Bourgogne, Champagne, Savoie. Vins étrangers. Spiritueux (130). Animations en fin de semaine.

KAMOURASKA

6, passage de la Cathédrale,
74000 Annecy
Tél. : 09 50 78 82 96
lesgresrestaurant@gmail.com
● **160 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Savoie, Beaujolais et vins italiens. Vins étrangers. Vins nature. Bières artisanales. Spiritueux (20). 30 vignerons. Cave et restaurant.

LA CAVE DU PARMELAN

38, avenue du Parmelan,
74000 Annecy
Tél. : 04 50 51 65 67
www.cave-parmelan.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150). Bières. Épicerie fine.

NICOLAS

12, rue Grenette,
74000 Annecy
Tél. : 04 50 45 84 31
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

VINTAGE BY JUNO

10, rue Sainte-Claire,
74000 Annecy
Tél. : 09 81 83 43 75
annecy@vintage-by-juno.com
www.vintage-by-juno.com
● **700 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Savoie, Champagne. Spiritueux (200).

CRÈMERIE DU PARC

2, rue Centrale,
74940 Annecy-le-Vieux
Tél. : 04 50 23 51 56
● **150 réf.** Toutes régions. Dégustation de vins et de fromages.

JAVA DES FLACONS

49, avenue du Petit-Port,
74940 Annecy-le-Vieux
Tél. : 04 50 23 31 39
javadesflacons@orange.fr
www.lajavadesflacons.com
● **2500 réf.** Toutes régions dont Savoie, Rhône, Loire et Bourgogne. Spiritueux (500). Bar à vins.

DUVERNAY L'ART DU VIN

12, rue du Capitaine-Charles-Dupraz,
74100 Annemasse
Tél. : 04 50 92 20 20
contact@vinsduvernay.com
www.vins-duvernay.com
● **2000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Languedoc, des « *vins autour du mont Blanc* ».
Vins étrangers. Spiritueux (600).

INTER CAVES

32, avenue du Giffre,
74100 Annemasse
Tél. : 04 50 37 53 21
icannemasse@orange.fr
www.intercaves.fr
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (450) dont whiskies (200), rhums (100).

DUVERNAY L'ART DU VIN

PA de la Menoge -
249, route de Montagnon,
74380 Bonne
Tél. : 04 50 92 20 20
drive@vinsduvernay.com
www.vins-duvernay.com
● **2000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (600).

CAVE VIN SUR VIN

112, rue Joseph-Vallot,
74400 Chamonix-Mont-Blanc
Tél. : 04 50 53 79 51/06 37 41 09 27
cave@vinsurvin73.com
www.vinsurvin-chamonix.com
● **1200 réf.** Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône, Bordeaux et Savoie. Spiritueux (200). Bar à vins.

Tous droits réservés à l'éditeur

CHA'CHA'CHA
134, avenue Ravanel-Le Rouge,
74400 Chamonix-Mont-Blanc
Tél. : 04 50 93 47 74
cvo-chamonix@cavesduvaldor.com
www.chachacha-chamonix.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (350). Bar à vins.

ENTRE METS & VINS
951, route des Tivillons,
74370 Charvonnex
Tél. : 04 50 24 10 63
www.entremetsetvins.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (100). Spiritueux. Traiteur, épicerie fine, bar à vins. Soirées à thème.

VINCENT PIERROZ - VINS & SPIRITUEUX
La Sardagne, 13, rue Pierre-Trappier,
74300 Cluses
Tél. : 04 50 18 40 20
www.vins-spiritueux.eu
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers (20). Spiritueux (350) dont whiskies (150) et rhums (80). Bières étrangères (80). Épicerie fine. Bar à vins.

LES ZINZINS DU VIN
4, rue de l'Artisanat,
74140 Douvaine
Tél. : 04 50 85 16 68
leszinzinsduvin@gmail.com
www.leszinzinsduvin.eu
● **1 500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Rhône, Languedoc, Champagne, vins étrangers. Spiritueux (600). Épicerie fine et bières.

CAVE À PAUL
37, rue Nationale,
74500 Évian-les-Bains
Tél. : 04 50 75 12 47
● **150 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50).

CAVE DU MANOIR
81, faubourg Saint-Bernard,
74800 La Roche-sur-Foron
Tél. : 04 50 25 97 46
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LES CAVES DU TOUR'BILLON
Espace commercial La Baronnie,
74330 Le Pont-de-Beauvoisin
Tél. : 04 76 32 71 50
contact@caves-tourbillon.fr
www.caves-tourbillons.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) et whiskies (150) et rhums (30).

LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ
2011, route de Bellevue,
74380 Lucinges
Tél. : 04 50 43 37 77
● **200 réf.** Toutes régions.

LES VINS D'ALEXIS
76, route Nationale,
74500 Lugrin
Tél. : 04 50 73 62 98
cave.alexis.razel@orange.fr
www.lesvinsdalexis.com
● **350 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Bourgogne, Bordeaux et Rhône. Spiritueux (25).

LE MOUTON ROUGE
77, rue Muffat-de-Saint-Amour,
74120 Megève
Tél. : 04 50 34 91 97
lemoutonrouge@ymail.com
www.lemoutonrouge-megeve.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Champagne, Bourgogne, Bordeaux et Savoie. Vins d'auteurs. Spiritueux (150).

LES PASSIONNÉS DU VIN
99, route des Rutys, 74370 Pringy
Tél. : 04 50 57 30 65
contact@lespassionnesduvin.com
www.lespassionnesduvin.com
● **2700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (25 pays). Spiritueux (200) dont whiskies, rhums, Chartreuse, etc. Vins biodynamiques.

VINTAGE BY JUNO
300, route d'Annecy, 74370 Pringy
Tél. : 04 50 44 65 63
pringy@vintage-by-juno.com
www.vintage-by-juno.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE CAVEAU DU VIGNERON
1172, route d'Annecy,
74540 Saint-Félix
Tél. : 04 50 60 91 86
direction@lecaveauduvigneron.com
www.lecaveauduvigneron.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **500 réf.** Toutes régions dont Savoie, Languedoc, Bourgogne, Côtes du Rhône, Bordeaux, Loire, Alsace, Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (300) dont rhums (100), whiskies (150) et autres (50).

LA NATURE DU VIN
3, route des Vignes,
74160 Saint-Julien-en-Genevois
Tél. : 04 50 83 36 19
contact@lanatureduvin.fr
www.lanatureduvin.fr

● **900 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Savoie, Loire et Rhône. Vins bio et nature.

LE NEZ EN L'AIR RVF
4, route de la Piaz,
74340 Samoëns
Tél. : 04 50 18 60 85
lenezdanslacave@gmail.com
www.nezenlair.com

● **550 réf.** Toutes régions, avec une dominante Savoie. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (60-70). Espace librairie. Bar à vins. Bar à huîtres à Noël.

WINE & VIN SHOP
3610, route d'Albertville,
74320 Sevrier
Tél. : 04 50 02 20 20
www.wine-et-vin.com

● **1000 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques et nature. Bières. Spiritueux (80).

LES VINS DU CAPITAN
201, avenue d'Aix-les-Bains,
74600 Seynod
Tél. : 04 50 69 16 05

● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Crus classés, vieux millésimes. Sélection de bières.

COMPTOIR DES VIGNES
ZA Les Perrasses, 2, rue des Vernaies,
74230 Thônes
Tél. : 04 50 65 05 94
comptoirdesvignesthones@gmail.com
www.comptoirdesvignes.fr

● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Thés et cafés.

CAVE DE LA BONNE RENCONTRE
64, avenue d'Évian,
74200 Thonon-les-Bains
Tél. : 04 50 71 77 36
cavebonnerencontre@orange.fr
www.cavebonnerencontre.com

● **600 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Savoie, Languedoc et Rhône. Spiritueux (180) dont whiskies et rhums.

L'ÂME DU VIN
2390, route de Genève, 74130 Vougy
Tél. : 04 50 89 91 15
www.lame-du-vin.com

● **500 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Rhône. Spiritueux (80).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.137

2E ARRONDISSEMENT

BOTTLES
57, rue Sainte-Anne, 75002 Paris
Tél. : 01 42 61 93 90
contact@bottles-paris.com
www.bottles-paris.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (10). Bar à vins.

CAVES LEGRAND RVF
1, rue de la Banque, 75002 Paris
Tél. : 01 42 60 07 12
info@caves-legrand.com
www.caves-legrand.com
● **5000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350). Également bar à vins, épicerie fine, librairie.

CLUB FRANCAIS DU VIN
44, rue Vivienne, 75002 Paris
Tél. : 01 55 37 28 07
www.clubfrancaisduvin.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers.

COINSTOT VINO
26 bis, passage des Panoramas, 75002 Paris
Tél. : 01 44 82 08 54
coinstotvino@gmail.com
lecoinstotvino.com
● **400 réf.** Vins nature toutes régions. Également bar à vins. Terrasse-bistro.

L'IVRESS
5, rue Poissonnière, 75002 Paris
Tél. : 06 61 40 27 97
livress.christophelesueur@gmail.com
www.livress.fr
● **80 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20). Bar à vins et épicerie fine.

MA CAVE FLEURY RVF
177, rue Saint-Denis, 75002 Paris
Tél. : 01 40 28 03 39
● **60 réf.** Loire, Bourgogne, Alsace, Rhône, Champagne (Fleury), etc. Vins en biodynamie. Petite restauration sur place.

NICOLAS
22, rue des Petits Champs, 75002 Paris
Tél. : 01 42 97 41 11
www.nicolas.com
● **1 300 réf.** Spécialiste du Sud-Est.

NICOLAS
3, rue de Choiseul, 75002 Paris
Tél. : 01 42 96 92 46
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
61, rue Montorgueil, 75002 Paris
Tél. : 01 42 36 45 32
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NYSA
94, rue Montorgueil, 75002 Paris
Tél. : 01 40 26 17 80
montgorgueil.nysa@gmail.com
www.nysa.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins du monde (20). Spiritueux (150) dont whiskies (100), gins (10) et rhums (30).

REPAIRE DE BACCHUS
88, rue Montorgueil, 75002 Paris
Tél. : 01 72 63 68 48
montorgueil@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.136-137

PARIS, 1ER ARRONDISSEMENT

CAVE CRUS
1-3, rue du Plat-d'Étain, 75001 Paris
Tél. : 01 45 08 51 01
infos@crus.fr
www.crus.paris.fr
● **400 réf.** Toutes régions, Bordeaux, Bourgogne, Loire, vins étrangers. Vins rares, grands crus, vieux millésimes. Spiritueux (20).

CAVE SAINT-HONORÉ
40, rue Saint-Honoré, 75001 Paris
Tél. : 01 42 33 34 58
contact@cave-saint-honore.fr
● **220 réf.** Toutes régions. Vins d'auteurs et bio. Spiritueux (100).

CAVES DU LOUVRE RVF
52, rue de l'Arbre-Sec, 75001 Paris
Tél. : 01 40 28 13 11
contact@cavedulouvre.com
cavedulouvre.com
● **190 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (10). Vins bio, biodynamiques et nature. Vins rares. Livres. Musée du vin. Visite guidée avec dégustation.

DES METS DES VINS RVF
37, rue Coquillière, 75001 Paris
Tél. : 01 42 33 79 83
lizefred@gmail.com
www.desmetsdesvins.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50). Épicerie fine.

FROMAGERIE DANARD
5, rue Colonel-Driant, 75001 Paris
Tél. : 09 72 53 62 92

Tous droits réservés à l'éditeur

contact@fromagerie-danard.com
www.fromagerie-danard.com
● **150 réf.** France, Italie, Grèce, Liban. Spiritueux (15). Spécialiste des accords mets-vins. Vins bio, biodynamiques et nature.

JUVÉNILES
47, rue de Richelieu, 75001 Paris
Tél. : 01 42 97 46 49
www.juvenileswinebar.com
● **60 réf.** Toutes régions du monde. Spiritueux (20). Bar à vins.

LA CAVE DES TUILERIES
232, rue de Rivoli, 75001 Paris
Tél. : 01 71 27 45 00
lacavedestuileries@duvaletblanchet.com
www.lacavedestuileries.com
● **500 réf.** Toutes régions. Grands crus classés de Bordeaux et belles allocations en Bourgogne. Spiritueux (100).

LAVINIA RVF
3, boulevard de la Madeleine, 75001 Paris
Tél. : 01 42 97 20 20
vins@lavinia.com
www.lavinia.fr
● **6 500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (1 500). Restaurant, bar à vins.

LE GARDE-ROBE RVF
41, rue de l'Arbre-Sec, 75001 Paris
Tél. : 01 49 26 90 60
rja@crus.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Loire, Bourgogne, Rhône nord et sud, Jura, Champagne, Languedoc-Roussillon. Spiritueux (10). Cave à manger.

NICOLAS
142, rue de Rivoli, 75001 Paris
Tél. : 01 42 33 58 45
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Whiskies (80), cognacs (10), rhums. Vins et champagnes au frais.

NICOLAS
189, rue Saint-Honoré, 75001 Paris
Tél. : 01 42 60 80 12
www.nicolas.com
● **2000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

Ô CHÂTEAU RVF
68, rue Jean-Jacques-Rousseau, 75001 Paris
Tél. : 01 44 73 97 80
bar@o-château.com
o-chateau.com
● **1000 réf.** Bourgogne et Rhône. Spiritueux (30). Bar à vins (50 vins au verre à la dégustation).

WINE BY ONE RVF
9, rue des Capucines, 75001 Paris
Tél. : 01 42 60 85 76
www.winebyone.com
● **200 réf.** Toutes régions, du "petit" vin au grand cru. Une centaine de vins disponibles en permanence à la dégustation. Également bar à vins et club de dégustation.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.137-138

3E ARRONDISSEMENT

BIBOVINO
35, rue Charlot, 75003 Paris
Tel 01 42 71 14 08
fr@bibovino fr
www bibovino fr
● **45 réf.** Toutes regions

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

Vins haut de gamme en Bibs. Spiritueux (10).

DIVVINO MARAIS RVF

16, rue Elzévir, 75003 Paris
Tél. : 09 83 74 25 04
divvinoparis@gmail.com
www.divvino.com

● **800 réf.** Toutes régions et Italie. Spiritueux (50). Cave à manger, Bar à vins et épicerie. Cave historique du XVIe s.

GALERIE CRUS

72 bis, rue du Vertbois, 75003 Paris
Tél. : 01 42 72 05 05
lagalerie@crus.fr
www.crus.paris.fr

● **150 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (3). Spécialisation dans les vins bio, biodynamiques et nature.

LA CASA NINO

212, rue Saint-Martin, 75003 Paris
Tél. : 01 42 71 75 32
lacasanino@gmail.com

● **150 réf.** Toutes régions, spécialité vins corse. Spiritueux (15).

LA CAVE DU BARAV'

10, rue de la Corderie et 6 rue Dupuis, 75003 Paris
Tél. : 01 77 12 26 25
lebaravparis@gmail.com
www.lebarav.fr

● **500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Jura. Vins étrangers dont Italie. Spiritueux (50). Bar à vins.

LA MAISON PLISSON

93, boulevard Beaumarchais, 75003 Paris. Tél. : 01 71 18 19 09
contact@lamaisonplisson.com
www.lamaisonplisson.com

● **500 réf.** Toutes régions. Vins issus de l'agriculture raisonnée. Spiritueux (150). Restaurants.

LE JARDIN DES VIGNES

91, rue de Turenne, 75003 Paris
Tél. : 01 42 77 05 00
www.lejardindesvignes.com

● **100 réf.** Belle gamme de bourgognes. Cours de dégustation.

LE REPAIRE DE BACCHUS

40, rue de Bretagne, 75003 Paris
Tél. : 01 48 87 73 68
bretagne@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com

● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS

21, rue de Bretagne, 75003 Paris
Tél. : 01 42 78 43 73
www.nicolas.com

● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS

30, rue Rambuteau, 75003 Paris
Tél. : 01 48 87 97 49
www.nicolas.com

● **1 500 réf.** Spiritueux (100).

NICOLAS

89, rue de Turbigo, 75003 Paris
Tél. : 01 42 71 12 50
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NYSA

33, rue de Bretagne, 75003 Paris
Tél. : 09 51 60 15 30
www.nysa.fr

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers (20). Whiskies (40) et rhums (15).

PORTOLOGIA

42, rue Chapon, 75003 Paris
Tél. : 09 52 59 22 29
paris@portologia.com
www.portologia.com

● **700 réf.** Portugal. 100 réf. en Spiritueux. Épicerie fine.

SOIF D'AILLEURS

38, rue Pastourelle, 75003 Paris
Tél. : 01 40 29 10 82
contact@soifdailleurs.com
www.soifdailleurs.com

● **630 réf.** Vins étrangers (44 pays, pas de vins de France).

TROIS FOIS VIN RVF

12, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris
Tél. : 01 42 71 76 15
info@troisfoisvin.com
www.troisfoisvin.com

● **300 réf.** Toutes régions. Vins bio (80 %). Spiritueux (25).

WINE TOUCH

61, rue Quincampoix, 75003 Paris
Tél. : 09 80 92 70 13
www.winetouch.fr

● **250 réf.** Toutes régions. 80 vins en dégustation permanente grâce aux machines Énomatic.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.139-140

PARIS 3E, 4E ET 5E ARRONDISSEMENTS

5E ARRONDISSEMENT

5e CRU RVF
7, rue du Cardinal-Lemoine,
75005 Paris
Tél. : 01 40 46 86 34
5ecru@edenlutecia.com
● **250 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Loire et Rhône et vins étrangers. Spiritueux (30). Également petite restauration.

À L'OMBRE D'UN BOUCHON PORT-ROYAL
82, boulevard de Port-Royal,
75005 Paris. Tél. : 09 86 08 58 22
aldbportroyal@gmail.com
www.alombredunbouchon.net
● **200 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques. Vieux millésimes. Spiritueux (50) dont whiskies et portos.

AUX VENTS DES VIGNES
26, rue Berthollet, 75005 Paris
Tél. : 01 53 82 27 81
auxventsdesvignes@gmail.com
● **80 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux dont whiskies, rhums et gins. Cave, bar à vins. Assiettes. Épicerie fine.

CAVE BARRECA
21, rue du Val-de-Grâce, 75005 Paris
Tél. : 01 44 27 02 32
info@barreca-vin.com
www.barreca-vin.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, crus du Beaujolais, Bourgogne, Sud-Ouest, Rhône, Languedoc, Corse, Provence, Alsace, Jura. Vins italiens (400). Spiritueux (100). Épicerie fine italienne.

CAVES DU PANTHÉON RVF
174, rue Saint-Jacques, 75005 Paris
Tél. : 01 46 33 90 35
pantheon174@wanadoo.fr
● **1 000 réf.** dont Bourgogne. Vins naturels. Spiritueux (200).

DE VINIS ILLUSTRIBUS RVF
48, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, 75005 Paris
Tél. : 01 43 36 12 12
lionnel.michelin@devinis.fr
www.devinis.fr
● **600 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne et Rhône dont millésimes antérieurs à 1990 (400). Dégustations privées sur rdv (25 max). Spiritueux (20).

ET SI BACCHUS ÉTAIT UNE FEMME
119 rue Monge, 75005 Paris
Tél. : 01 45 35 00 81
www.etsibacchusetaitunefemme.com
● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins d'artisans vignerons. Vins bio, biodynamique. Spiritueux (10).

LE PORTE-POT
14, rue Boutebrie, 75005 Paris
Tél. : 01 43 25 24 24
www.leportepot.com
● **115 réf.** Languedoc, Bordeaux, Provence, Sud-Ouest et Rhône. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (25). Bar.

LE REPAIRE DE BACCHUS
47 bis, boulevard Saint-Germain,
75005 Paris. Tél. : 01 43 54 57 96
www.lerepairedebacchus.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

LE REPAIRE DE BACCHUS
112, rue Mouffetard, 75005 Paris
Tél. : 01 47 07 39 40
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (80).

LE VIN QUI PARLE RVF
64, boulevard Saint-Germain,
75005 Paris
Tél. : 01 43 54 24 58
avotreservice@levinquiparle.fr
www.levinquiparle.fr
● **150 réf.** Toutes régions dont certains étrangers. Spiritueux (70).

LES PAPILLES RVF
30, rue Gay-Lussac, 75005 Paris
Tél. : 01 43 25 20 79
lespapilles@hotmail.fr
www.lespapillesparis.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins nature. Bistrot. Épicerie fine.

NICOLAS
198, rue Saint-Jacques, 75005 Paris
Tél. : 01 43 54 67 38
www.nicolas.com
● **3 200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (1 500).

NICOLAS
4, rue Bazeilles, 75005 Paris
Tél. : 01 43 31 54 58
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
5, rue Monge, 75005 Paris
Tél. : 01 43 54 86 26
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

PARIS TERROIRS
57, rue Monge, 75005 Paris
Tél. : 01 43 57 92 97
dtissier@paristerroirs.com
● **500 réf.** Toutes régions. Bourgogne et Côtes du Rhône. Vins nature, bio et biodynamiques. Spiritueux (50).

PHILOVINO RVF
33, rue Claude-Bernard, 75005 Paris
Tél. : 0158 45 16 81
lacave@philovino.com
www.philovino.com
● **300 réf.** Bourgogne, Champagne, Loire, Alsace. Vins respectueux de la nature, issus de l'agriculture bio ou biodynamique. Spiritueux (50).

VIN ET WHISKY
62, rue Monge, 75005 Paris
Tél. : 01 45 87 17 95
www.vinetwhisky-claudel.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies étrangers (400). Bar à vins et bar à whiskies.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.140-141

6E ARRONDISSEMENT

BACCHUS & ARIANE RVF
Marché Saint-Germain -
4, rue Lobineau, 75006 Paris
Tél. : 01 46 34 12 94
bacchusariane@free.fr
● **250 réf.** dont Bourgogne. Spiritueux (50).

CAVE UNIVERRE PARIS RVF
4 rue de Tournon, 75006 Paris
Tél. : 01 43 29 75 95
contact@univerre-paris.com
● **400 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Vins étrangers. Spiritueux (30). Également bar à vins.

CHRISTIAN DE MONTAGUÈRE
20, rue Abbé-Grégoire, 75006 Paris
Tél. : 09 51 89 40 55
cdemontaguere@free.fr
www.christiandemontaguere.com
● **1 000 réf.** Cave à rhums, cachaças, punchs, liqueurs. Épicerie fine des Caraïbes.

DILETTANTES
22, rue de Savoie, 75006 Paris
Tél. : 01 70 69 98 68
champagne@dilettantes.fr
www.dilettantes.fr
● **135 réf.** Champagne exclusivement. Champagnes de vignerons, de terroirs et d'auteurs.

ENOTECA MIDI
77, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris
Tél. : 01 45 08 45 46
enotecamidi@gmail.com
www.enotecamidi.com
● **450 réf.** Toutes régions viticoles italiennes. Également restaurant.

L'AMBASSADE DE BOURGOGNE RVF
6, rue de l'Odéon, 75006 Paris
Tél. : 01 43 54 80 04
contact@ambassadedebourgogne.com
www.ambassadedebourgogne.com
● **900 réf.** Bourgogne principalement. Cave, Bar à vins et cercle de dégustation spécialisée sur la Bourgogne.

LA BOUTIQUE DE BERNADO RVF
3, rue Saint-Sulpice, 75006 Paris
Tél. : 01 53 10 01 00
boutique@enricobernardo.com
● **375 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Boutique créée par Enrico Bernardo, les vins sélectionnés par ses soins.

LA CAVE DU CHERCHE-MIDI RVF
29, rue Saint-Placide, 75006 Paris
Tél. : 01 73 75 80 41
lacaveducherchemidi@duvaletblanchet.com
www.duvaletblanchet.com/la-cave-du-cherche-midi.html
● **500 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Jura, Savoie, Alsace, Provence, Champagne, Sud-Ouest. Spiritueux (50).

LA CAVE DU SÉNAT
16, rue de Vaugirard, 75006 Paris
Tél. : 01 73 74 10 40
lacavedusenat@duvaletblanchet.com
www.lacavedusenat.com
● **800 réf.** Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Loire. Spiritueux (100). Cave voûtée du XIXe s. pour les dégustations.

LA CRÈMERIE RVF
9, rue des Quatre-Vents, 75006 Paris
Tél. : 01 43 54 99 30
lacremerie@gmail.com
www.lacremerie.fr
● **300 réf.** Vins naturels, Loire, Rhône, Bourgogne. Spiritueux (15). Également cave à manger.

LA DERNIÈRE GOUTTE RVF
6, rue Bourbon-le-Château, 75006 Paris
Tél. : 01 43 29 11 62
ldgparis@gmail.com
www.ladernieregoutte.net
● **600 réf.** Rhône, Bourgogne, Champagne, Loire, Jura. Spiritueux (50).

LA FAUTE AU VIN RVF
83, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris
Tél. : 01 53 71 95 73
● **200 réf.** Toutes régions de France, Chili. Vins nature.

LES CAVES POLIDOR
39, rue Monsieur-le-Prince, 75006 Paris
Tél. : 01 43 25 16 55
contact@lescavesdupolidor.com
www.lescavesdupolidor.com
● **800 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône. Spiritueux (100). Bar à vins le soir.

LMDW FINE SPIRITS RVF
6, carrefour de l'Odéon, 75006 Paris
Tél. : 01 46 34 70 20
www.whikies.fr
● **1 000 réf.** d'eaux-de-vie et 300 whiskies. Boutique de La Maison du Whisky.

MAISON DES MILLÉSIMES
137, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris
Tél. : 01 40 46 80 01
maisondesmillesimes@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

NICOLAS
13, rue de Buci, 75006 Paris
Tél. : 01 46 33 13 85
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
132, boulevard Raspail, 75006 Paris
Tél. : 01 43 26 64 36
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
4, rue de l'Ancienne-Comédie, 75006 Paris
Tél. : 01 43 26 61 22
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
43, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris
Tél. : 01 42 22 31 37
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

PARIS CAVE
4, rue Mayet, 75006 Paris
Tél. : 01 43 06 59 29
fsurget@gmail.com
www.pariscave.com
● **1 700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.141-142

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

7E ARRONDISSEMENT

AMPELOS RVF
31, rue de Bourgogne,
75007 Paris
Tél. : 01 45 50 10 05
hb@ampelos31.fr
www.ampelos31.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux dont whiskies (50).

CAVE NICOLAS BAC
12, rue du Bac, 75007 Paris
Tél. : 01 42 61 15 41
nicolas.ruedubac@gmail.com
www.nicolas.com
● **600-700 réf.** Toutes régions et 25 vins étrangers. Spiritueux (120).

CAVE VANEAU
82, rue Vaneau, 75007 Paris
Tél. : 01 45 48 67 85
cave@vaneauvin.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CHÂTEAUX & CO
120, rue Saint-Dominique,
75007 Paris
Tél. : 01 47 05 31 99
www.chateauxandcoparis.fr
● **200 réf.** Bordeaux, Bourgone et Champagne.

LA CAVE DE JOËL ROBUCHON
3, rue Paul-Louis-Courier,
75007 Paris
Tél. : 01 42 22 11 02
laboutique@lacavedejoelrobuchon.com
● **700 réf.** Toutes régions, quelques vins étrangers. Spiritueux (50).

LA CAVE DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS RVF
38, rue de Sèvres,
75007 Paris
Tél. : 01 44 39 81 00
www.lagrandeepicerie.com
● **2400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (700).

LA CAVE DES CLIMATS RVF
35, rue de Verneuil, 75007 Paris
Tél. : 01 42 33 87 94
lacave@lesclimats.fr
www.lacavedesclimats.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux, (20) dont whiskies, vodkas et rhums. Cave à manger, bar à vins.

LE REPAIRE DE BACCHUS
122, rue Saint-Dominique,
75007 Paris
Tél. : 01 45 51 77 21
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150). Œnothèque de vieux millésimes de 1916 à 2005.

LE REPAIRE DE BACCHUS
29, rue Cler, 75007 Paris
Tél. : 01 45 56 99 99
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LE REPAIRE DE BACCHUS
74, rue de Grenelle, 75007 Paris
Tél. : 01 45 44 88 46
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LES GRANDES CAVES RVF
55, rue Cler, 75007 Paris
Tél. : 01 44 05 90 05
● **850 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc et Rhône, vins étrangers. Spiritueux (40) dont une sélection de whiskies.

LES PETITS DOMAINES
208, rue de Grenelle, 75007 Paris
Tél. : 01 74 30 38 16
isabelle@lespetitsdomaines.com
www.lespetitsdomaines.com
● **450-500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Loire et Languedoc. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (80-100). Dégustation de deux vins tous les samedis.

LES VINS DU TERROIR
34, avenue Duquesne, 75007 Paris
Tél. : 01 40 61 91 87
lesvinsduterroir@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

NICOLAS
13, rue de Solférino, 75007 Paris
Tél. : 01 45 55 57 63
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
25, boulevard de La Tour-Maubourg,
75007 Paris
Tél. : 01 47 05 40 82
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
26, rue de la Chaise, 75007 Paris
Tél. : 01 45 48 53 67
www.nicolas.com
● **1300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
34, avenue Bosquet,
75007 Paris
Tél. : 01 45 51 60 58
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
39, rue Cler, 75007 Paris
Tél. : 01 47 05 08 74
www.nicolas.com
● **1900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
67, boulevard des Invalides,
75007 Paris
Tél. : 01 47 34 21 36
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS – SAINT-SIMON
63, rue de Grenelle,
75007 Paris
Tél. : 01 45 48 28 67
www.nicolas.com
● **650 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Champagne, vins étrangers. Spiritueux (200).

NYSA
30, rue Cler, 75007 Paris
Tél. : 01 45 50 39 94
www.nysa.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (20). Spiritueux (80) dont whiskies (40) et rhums (15).

RYST DUPEYRON
79, rue du Bac, 75007 Paris
Tél. : 01 45 48 80 93
frryst@hotmail.com
www.vintageandco.com
● **1300 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne. Spiritueux (500).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.142-143

8E ARRONDISSEMENT

CAVE PONTHIEU
27, rue de Ponthieu, 75008 Paris
Tél. : 01 53 75 35 96
cave.ponthieu@gmail.com
● **180 réf.** Bourgogne. Spiritueux (30).

CAVE VIGNON
13, rue Clément-Marot, 75008 Paris
Tél. : 01 47 20 16 18
vignonchampselysees@wanadoo.fr
● **2500 réf.** Principalement Bordeaux, Libournais, Bourgogne. Spiritueux (120) dont cognacs. Bar à vins.

CAVES AUGÉ RVF
116, boulevard Haussmann, 75008 Paris
Tél. : 01 45 22 16 97
● **3800 réf.** Toutes régions. Vins bio, nature, vins étrangers. Spiritueux.

CAVES FAUCHON
30, place de la Madeleine, 75008 Paris
Tél. : 01 70 39 38 00
cave-ls@fauchon.fr
● **230 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

CAVES TAILLEVENT RVF
228, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris
Tél. : 01 45 61 14 09
lescaves.paris@taillevent.com
www.taillevent.com
● **1600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

CHÂTEAUX & CO
1, rue Treilhard, 75008 Paris
Tél. : 01 45 61 43 65
● **400 réf.** en Bordeaux pour la majorité, Champagne. Spiritueux (100). Organisation de dégustations-vernissages.

CHEMIN DES VIGNES RVF
7, rue Pasquier, 75008 Paris
Tél. : 01 42 65 39 86
boutique.parischemindesvignes.fr
www.chemindesvignes.fr
● **850 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Bar à vins.

LA CAVE DE LA MADELEINE
45, rue Boissy-d'Anglas, 75008 Paris
Tél. : 01 83 89 21 08
lacavedelamadeleine@duvaletblanchet.com
www.lacavemadeleine.com
● **450 réf.** Champagne, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (100).

LA CAVE DU CHÂTEAU
31, avenue Franklin-Roosevelt, 75008 Paris
Tél. : 01 82 82 33 33
contact@lacaveduchateau.com
www.lacaveduchateau.com
● **2400 réf.** Uniquement la France dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne. Spiritueux (200).

LA MAISON DU WHISKY RVF
20, rue d'Anjou, 75008 Paris
Tél. : 01 42 65 03 16
boutique-anjou@lmdw.com
www.whisky.fr
● 2200 whiskies, 500 spiritueux.

LA NEW CAVE
33, boulevard Malesherbes, 75008 Paris
Tél. : 01 49 24 97 02
www.lanewcave.fr
● **600 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Loire, Languedoc, etc. Spiritueux (100).

LE PETIT BALLON
43, rue du Rocher, 75008 Paris
Tél. : 01 77 32 26 48
boutique@lepetitballon.com
www.lepetitballon.com
● **70 réf.** Toutes régions et vins étrangers dont Chili et Afrique du Sud.

LE ROUGE ET LE VERRE
28, rue de Turin, 75008 Paris
Tél. : 01 43 87 10 40
● **450 réf.** Toutes régions. Bibs, magnums. Spiritueux (50). Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir du mardi au samedi. Dégustation sur place.

LE TASTEMONDE
8, rue de Surène, 75008 Paris
Tél. : 01 42 66 19 89
www.letastemonde.com
● **950 réf.** Monde (32 pays).

NICOLAS
103, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris
Tél. : 01 43 59 32 43
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
11, boulevard des Batignolles, 75008 Paris
Tél. : 01 42 93 81 50
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
13, rue de Washington, 75008 Paris
Tél. : 01 45 63 85 30
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
31, place de la Madeleine, 75008 Paris
Tél. : 01 42 68 00 16
www.nicolas.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350). Une cave à grands crus. Bar à vins.

NICOLAS
31, rue Marbeuf, 75008 Paris
Tél. : 01 43 59 62 99
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180).

NICOLAS
35, boulevard Malesherbes, 75008 Paris
Tél. : 01 42 65 00 85
macavenicolas.malesherbes@gmail.com
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
70, rue de Miromesnil, 75008 Paris
Tél. : 01 45 62 13 31
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
8, rue de Constantinople, 75008 Paris
Tél. : 01 44 70 01 98
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
8, avenue de Wagram, 75008 Paris
Tél. : 01 42 27 22 07
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

THE WHISKY SHOP RVF
7, place de la Madeleine, 75008 Paris
Tél. : 01 45 22 29 77
● **350 réf.** Whiskies uniquement.

VINTAGE & CIE
199, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris
Tél. : 01 40 70 98 43
contact@vintageandcie.com
www.vintageandcie.com
● **1500 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.143-144

9E ARRONDISSEMENT

ÂME ET ESPRIT DU VIN

22, rue Cadet, 75009 Paris
Tél. : 01 42 47 00 38
cave.cadet@aevin.com
www.aevin.com
● 700 réf. dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire, Alsace. Vins étrangers. Spiritueux (70).

AME ET ESPRIT DU VIN

59, rue de Maubeuge,
75009 Paris
Tél. : 01 45 96 35 59
cave.maubeuge@aevin.com
www.aevin.com
● **700 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire, Alsace. Vins étrangers. Spiritueux (70).

BOUCLIER DE BACCHUS

18, rue Saint-Lazare, 75009 Paris
Tél. : 01 48 74 94 99
wwww.lebouclierdebacchus.fr
● **800 réf.** Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire. Spiritueux (40). Également restaurant.

CAVE DU LAFAYETTE GOURMET – BORDEAUX-THÈQUE RVF

35 boulevard Haussmann, 75009 Paris
Tél. : 01 40 23 91 75
contactlavinicole@duclot.fr
www.duclot.com
● **2500 réf.** Bourgogne, grands vins de Bordeaux (1 200) et Champagne. Verticales de nombreux châteaux.

L'ATELIER DES SOMMELIERS RVF

47, rue Condorcet, 75009 Paris
Tél. : 01 44 63 86 35
atelierdessommeliers.com
● **280 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15). Bar à vins, atelier d'œnologie.

L'EXTRA-BRUT

19, rue Condorcet, 75009 Paris
Tél. : 01 42 00 56 80
info@extrabrut.fr
www.extrabrut.fr
● **100 réf.** Champagne exclusivement.

LE CAVISTE BIO

50, rue de Maubeuge, 75009 Paris
Tél. : 01 48 78 30 03
contact@lecavistebio.com
www.lecavistebio.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. vins bio 100 %. Spiritueux (40). Également table d'hôte-restaurant.

LE ROUGE ET LE VERRE

8, rue de Maubeuge, 75009 Paris
Tél. : 01 48 78 68 43
maubeuge@lerougeetleverre.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Bibs, magnums. Spiritueux (50). Restauration le midi. Apéritif les vendredi et samedi soir.

LE VIN AU VERT RVF

70, rue de Dunkerque, 75009 Paris
Tél. : 01 83 56 46 93
levinauvert@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions. Vins nature, bio. Spiritueux (30). Cave à manger.

LES DOMAINES QUI MONTENT

2, place Lili-Boulanger/31, rue Ballu, 75009 Paris

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 01 42 81 97 47
ballu@lesdomainesquimontent.com
www.lesdomainequimontent.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc et Loire. Spiritueux (180). Cave-table d'hôte-épicerie fine.

NICOLAS
2, rue Pierre-Fontaine,
75009 Paris
Tél. : 01 48 74 44 96
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
23, rue des Martyrs,
75009 Paris
Tél. : 01 48 78 24 55
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
3 bis, rue Cadet, 75009 Paris
Tél. : 01 48 24 45 44
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
45, rue Rochechouart, 75009 Paris
Tél. : 01 48 78 47 57
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
51, rue de la Chaussée d'Antin,
75009 Paris
Tél. : 01 45 96 05 22
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NYSA
39, rue des Martyrs, 75009 Paris
Tél. : 01 40 16 80 27
martyrs.nysa@gmail.com
www.nysa.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins du monde (20). Whiskies (40), rhums (15).

PHILOVINO
6, Place d'Estienne-d'Orves,
75009 Paris
Tél. : 01 43 37 13 47
lacave@philovino.com
www.philovino.com
● **500 réf.** Bourgogne, Loire, Alsace, Rhône, Bordeaux. Spiritueux (50).

PRATZ
59, rue Jean-Baptiste-Pigalle,
75009 Paris
Tél. : 01 77 10 67 03
thomas@pratz-pigalle.fr
www.pratz-paris.com
● **100 réf.** Vins naturels exclusivement.

REPAIRE DE BACCHUS
11, rue des Martyrs, 75009 Paris
Tél. : 01 42 85 56 81
martyrs@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.143-145

9E ARRONDISSEMENT

ÂME ET ESPRIT DU VIN
22, rue Cadet, 75009 Paris
Tél. : 01 42 47 00 38
cave.cadet@aevin.com
www.aevin.com
● 700 réf. dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire, Alsace. Vins étrangers. Spiritueux (70).

ÂME ET ESPRIT DU VIN
59, rue de Maubeuge, 75009 Paris
Tél. : 01 45 96 35 59
cave.maubeuge@aevin.com
www.aevin.com
● **700 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire, Alsace. Vins étrangers. Spiritueux (70).

BOUCLIER DE BACCHUS
18, rue Saint-Lazare, 75009 Paris
Tél. : 01 48 74 94 99
wwww.leboucliердebacchus.fr
● **800 réf.** Bourgogne, Rhône, Languedoc, Loire. Spiritueux (40). Également restaurant.

CAVE DU LAFAYETTE GOURMET – BORDEAUX-THÈQUE RVF
35 boulevard Haussmann, 75009 Paris
Tél. : 01 40 23 91 75
contactlavinicole@duclot.fr
www.duclot.com
● **2500 réf.** Bourgogne, grands vins de Bordeaux (1 200) et Champagne. Verticales de nombreux châteaux.

L'ATELIER DES SOMMELIERS RVF
47, rue Condorcet, 75009 Paris
Tél. : 01 44 63 86 35
atelierdessommeliers.com
● **280 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15). Bar à vins, atelier d'œnologie.

L'EXTRA-BRUT
19, rue Condorcet, 75009 Paris
Tél. : 01 42 00 56 80
info@extrabrut.fr
www.extrabrut.fr
● **100 réf.** Champagne exclusivement.

LE CAVISTE BIO
50, rue de Maubeuge, 75009 Paris
Tél. : 01 48 78 30 03
contact@lecavistebio.com
www.lecavistebio.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. vins bio 100 %. Spiritueux (40). Également table d'hôte-restaurant.

LE ROUGE ET LE VERRE
8, rue de Maubeuge, 75009 Paris
Tél. : 01 48 78 68 43
maubeuge@lerougeetleverre.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Bibs, magnums. Spiritueux (50). Restauration le midi. Apéritif les vendredi et samedi soir.

LE VIN AU VERT RVF
70, rue de Dunkerque, 75009 Paris
Tél. : 01 83 56 46 93
levinauvert@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions. Vins nature, bio. Spiritueux (30). Cave à manger.

LES DOMAINES QUI MONTENT
2, place Lili-Boulanger/31, rue Ballu, 75009 Paris

Tous droits réservés à l'éditeur

10E ARRONDISSEMENT

AU QUAI
15, rue Alibert, 75010 Paris
Tél. : 01 42 08 79 60
contact@ok-paris.com
● **500 réf.** Toutes régions.

CAVES BARDOU
124, rue du Faubourg-Saint-Denis, 75010 Paris
Tél. : 01 40 34 31 83
contact@cavesbardou.com
www.cavesbardou.com
● **1600 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Champagne, Languedoc, Loire. Spiritueux (400).

CULTURES CAVES
29 ter, rue du Château-d'Eau, 75010 Paris
Tél. : 01 73 77 32 12
cultures.caves@gmail.com
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux. Soirées littéraires et autres événements.

DE LA VIGNE À LA TABLE
231, rue La Fayette, 75010 Paris
Tél. : 01 40 35 05 06
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

DE VIGNE EN VILLE
63, rue de Chabrol, 75010 Paris
Tél. : 01 53 34 82 73
● **100 réf.** Loire, Bourgogne. Cave créée par deux vignerons en AOC Montlouis-sur-Loire et Touraine. Spiritueux (10).

EN VRAC
69, rue de Maubeuge, 75010 Paris
Tél. : 01 44 63 06 01
● **200 réf.** Toutes régions. Vins nature. Bouteilles et vrac.

JULHÈS
28, rue du Faubourg-Poissonnière, 75010 Paris
Tél. : 09 53 13 84 76
● **200 réf.** Toutes régions.

JULHÈS
59, rue du Faubourg-Saint-Martin, 75010 Paris
Tél. : 09 50 32 06 32
● **200 réf.** Toutes régions.

LA CAVE À MICHEL
36, rue Sainte-Marthe, 75010 Paris
Tél. : 01 42 01 08 51
www.la-contre-etiquette.com
● **600 réf.** Toutes régions, Loire, Bourgogne, Rhône. Spiritueux (30). Bar à vins.

LE VERRE VOLÉ
67, rue de Lancry, 75010 Paris
Tél. : 01 48 03 17 34
● **400 réf.** Toutes régions. Vins nature. Spiritueux (50). Également bistrot à vins.

LES CAVES SAINT-MARTIN
195, rue du Faubourg-Saint-Martin, 75010 Paris
Tél. : 01 40 05 92 10
lescavessaintmartin@yahoo.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LES ENFANTS GÂTÉS
6 bis, rue des Récollets, 75010 Paris
Tél. : 09 81 41 38 36
● **200 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
217, rue du Faubourg-Saint-Martin, 75010 Paris
Tél. : 01 46 07 63 71
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
36 bis, rue de Dunkerque, 75010 Paris
Tél. : 01 48 74 47 63
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
39, rue du Faubourg-Saint-Denis, 75010 Paris
Tél. : 01 47 70 47 56
www.nicolas.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
61, rue du Faubourg-du-Temple, 75010 Paris. Tél. : 01 42 08 31 58
www.nicolas.com

● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

NICOLAS
1, rue du Château-d'Eau, 75010 Paris
Tél. : 01 40 38 43 38
www.nicolas.com

● **600 réf.** Toutes régions, vins du monde. Spiritueux (200).

SOUS LES PAVÉS LA VIGNE
119, boulevard de Magenta, 75010 Paris
Tél. : 01 42 80 45 45

● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.145-146

11E ARRONDISSEMENT

25-50 WINE LATTITUDE
18, rue Oberkampf, 75011 Paris
Tél. : 01 73 74 54 47
info@25-50.fr
www.25-50.fr
● **280 réf.** Toutes régions, vins étrangers (50 %). Vins au verre, planches de charcuterie et fromage. Spiritueux (25).

CAVES BERNARD
64, rue de Montreuil, 75011 Paris
Tél. : 01 43 73 86 15
cavesbernard@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

CRUS ET DÉCOUVERTES RVF
7, rue Paul-Bert, 75011 Paris
Tél. : 01 43 71 56 79
● **400 réf.** Loire, Bourgogne, Rhône, Languedoc, Roussillon. Vins bio et nature. Spiritueux (50).

DELICATESSEN CAVE
136, rue Amelot, 75011 Paris
Tél. : 09 81 64 33 67
delicatessencave@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Champagne, Jura, Rhône nord. Vins biodynamiques. Spiritueux (20).

DIVVINO RVF
163, boulevard Voltaire, 75011 Paris
Tél. : 09 83 05 27 46
divvinoparis@gmail.com
www.divvino.com
● **800 réf.** Toutes régions ainsi que l'Italie et le Brésil. Vins bio, biodynamiques, nature. Spiritueux (50). 365 j/365.

ESPRIT 50 CL
56, rue Sedaine, 75011 Paris
Tél. : 01 48 05 17 71
contact@esprit50cl.fr
esprit50cl.fr
● Uniquement des spiritueux du monde entier (200) et 80 % des produits en dégustation.

JÉROBOAM
10, rue Saint-Sébastien, 75011 Paris
Tél. : 09 84 05 94 75
contact@jeroboams.fr
www.jeroboams.fr
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Vins bio et biodynamiques. Vieux millésimes. Cave, table et bar à vins, école de dégustation.

JULHÈS RVF
129, boulevard Voltaire, 75011 Paris
Tél. : 01 83 06 90 83
julhesparis@gmail.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (800). Sélection de vins pointus et éclectiques. Très large choix de whiskies. Vins rares. Distillerie de Paris. Conseils.

L'INCOGNITO
71, rue de Charonne, 75011 Paris
Tél. : 01 43 72 06 34
● **120 réf.** Toutes régions, vins nature, bio, biodynamiques. Spiritueux (120). Bières (200).

LA CARTE DES VINS
26, boulevard Beaumarchais, 75011 Paris
Tél. : 01 55 28 52 38
lcdvparis@gmail.com
● **3000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Champagne et Rhône, Italie. Spiritueux (800).

LA CAVE DE L'INSOLITE
30, rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris
Tél. : 01 53 36 08 33
cavedelinsolite@hotmail.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins nature, bio ou biodynamiques. Spiritueux (20). Restaurant.

LA CAVE DU DARON
140, avenue Parmentier, 75011 Paris
Tél. : 01 48 06 21 84
● **100 réf.** Toutes régions dont vins biodynamiques et vins nature. Bar à vins.

LA CAVE DU PAUL-BERT RVF
16, rue Paul-Bert, 75011 Paris
Tél. : 01 58 53 50 92
● **180 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins nature. Cave à manger, Spiritueux (100).

LA CAVE, À LA BASTILLE
6, rue Sedaine, 75011 Paris
Tél. : 09 53 91 52 02
cavebastille@gmail.com
● **400c réf.** Toutes régions dont Côtes du Rhône, Languedoc, Bourgogne. Spiritueux (100).

LE CAVE
129, avenue Parmentier, 75011 Paris
Tél. : 01 43 55 06 74
● **300 réf.** Toutes régions.

LE CENT DIX-SEPT
117, rue de la Roquette, 75011 Paris
Tél. : 01 75 57 20 23
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

LE PETIT BLEU
21, rue Jean-Pierre-Timbaud, 75011 Paris
Tél. : 01 47 00 90 73
www.lepetitbleu.fr
● **220 réf.** dont Coteaux du Languedoc. Spiritueux (180) dont whiskies, rhums.

LE SOURIRE AU PIED DE L'ÉCHELLE
106, rue de la Roquette, 75011 Paris
Tél. : 01 57 40 89 70
106sourires@gmail.com
www.lesmarcheursdeplanete.com
● **550 réf.** Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc, Provence, Corse, Sud-Ouest, Bordeaux, Savoie, Jura, Alsace. Spiritueux (200). Bar à vins.

LE VERRE VOLÉ RVF
38, rue Oberkampf, 75011 Paris
Tél. : 01 43 14 99 46
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins nature et bio. Spiritueux (50) dont whiskies.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE VIN DE BOHÈME
28, rue du Général-Guilhem, 75011 Paris
Tél. : 01 43 57 94 14
● **400 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, vins étrangers. Vins bio ou biodynamiques. Ateliers de dégustation.

LE VIN DU MOMENT
56, avenue Philippe-Auguste, 75011 Paris
Tél. : 09 54 57 06 67
contact@levindumoment.com
www.levindumoment.com
● **200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux, bas-armagnacs, calvados et apéritifs.

LE VIN QUI PARLE RVF
30, rue Faidherbe, 75011 Paris
Tél. : 01 43 56 38 53
avotreservice@levinquiparle.fr
www.levinquiparle.fr
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

LES BABINES
25, avenue de la République, 75011 Paris
Tél. : 09 51 87 40 97
● **200 réf.** Toutes régions. Vins bio et nature. Spiritueux (75) dont whiskies (35). Également bar à vins.

LES DOMAINES QUI MONTENT
136, boulevard Voltaire, 75011 Paris
Tél. : 01 43 56 89 15
voltaire@lesdomainesquimontent.com
www.lesdomainesquimontent.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Loire et Languedoc. Spiritueux (180). Cave et table d'hôte.

LES DOMAINES QUI MONTENT
51 bis, avenue de la République, 75011 Paris
Tél. : 01 80 06 59 81
www.lesdomainesquimontent.com
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LOUVE
17, rue Bréguet, 75011 Paris
Tél. : 01 43 38 90 80
contact@louve.vin
www.louve.vin
● **200 réf.** Sud-Ouest, Languedoc, Rhône, Loire. Spiritueux (30). Épicerie fine et cave à manger.

NICOLAS
112, rue de la Roquette, 75011 Paris
Tél. : 01 43 79 94 26
fabienprovini@hotmail.com
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS
120, rue de Charonne, 75011 Paris
Tél. : 01 43 67 84 33
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
14, rue de la Roquette, 75011 Paris
Tél. : 01 47 00 19 89
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
2, place Léon-Blum, 75011 Paris
Tél. : 01 43 79 04 92
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
30, boulevard Voltaire, 75011 Paris
Tél. : 01 49 23 07 31
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

PARIS TERROIRS
68, rue Jean-Pierre-Timbaud, 75011 Paris
Tél. : 01 43 57 92 97
dtissier@paristerroirs.com
● **300 réf.** Toutes régions. Vins nature, bio, biodynamiques. Spiritueux (60).

RETRO BOTTEGA
12, rue Saint-Bernard, 75011 Paris
Tél. : 01 74 64 17 39
retrobottegaparis@gmail.com
● **150 réf.** Italie. Vins bio, biodynamiques, nature. Cépages italiens anciens. Cave à manger.

SEPTIME LA CAVE RVF
3, rue Basfroi, 75011 Paris
Tél. : 01 43 67 14 87
● **150 réf.** Toutes régions, vins italiens. Spiritueux (10).

VIGNERONS DE FRANCE
39, rue Servant, 75011 Paris
Tél. : 01 48 05 28 85
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

VINGT HEURES VIN LA SUITE
2, rue des Goncourt, 75011 Paris
Tél. : 01 49 29 79 56
www.vingtheuresvin.com
● **190 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (10). Bar à vins et restaurant.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.146,148

12E ARRONDISSEMENT

AUX VINS CŒURS
26, boulevard Diderot, 75012 Paris
Tél. : 01 43 42 97 37
● **350 réf.** *Toutes régions, vins étrangers.* Spiritueux (90). Table d'hôte.

CAVES DE REUILLY
11, boulevard de Reuilly, 75012 Paris
Tél. : 01 43 47 10 39
www.lescavesdereuilly.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques, nature. Spiritueux (100).

CAVES MICHEL RENAUD
12, place de la Nation, 75012 Paris
Tél. : 01 43 07 98 93
etsmichelrenaud@orange.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350). Large choix d'eaux-de-vie.

CHAI 33
33, cour Saint-Émilion, 75012 Paris
Tél. : 01 53 44 01 01
www.chai33.com
● **300 réf.** Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (30). Restaurant.

DES METS DES VINS
20, rue d'Aligre, 75012 Paris
Tél. : 01 44 68 22 94
www.desmetsdesvins.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50). Épicerie fine.

EL GALPON
12, rue Paul-Bert, 75012 Paris
Tél. : 01 43 56 73 55
www.elgalpon.fr
● **200 réf.** uniquement vins argentins. Spiritueux. Planches de charcuterie.

ICI MÊME
68, rue de Charenton, 75012 Paris
Tél. : 01 43 40 00 99
● **900 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LA CAVE DE DAUMESNIL
251, avenue Daumesnil, 75012 Paris
Tél. : 01 43 44 85 66
contact@cave-daumesnil.fr
www.cave-daumesnil.fr
● **400 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Languedoc, Roussillon, Vallée de la Loire, Sud-Ouest et Champagne. Petits producteurs. Spiritueux (75). Service de livraison.

LA CUVE À SON
56, rue Traversière, 75012 Paris
Tél. : 06 48 30 24 09
lacuveason@gmail.com
www.lacuveason.com
● **15 réf.** Bio, biodynamie, nature. Caviste et disquaire.

LA TREILLE MUSCATE
51, avenue du Général-Michel-Bizot, 75012 Paris
Tél. : 01 43 44 30 40
treillemuscate@wanadoo.fr
● **1 200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

LE REPAIRE DE BACCHUS
4, rue du Rendez-Vous, 75012 Paris
Tél. : 01 43 42 08 08
rendez-vous@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
79, boulevard Diderot, 75012 Paris
Tél. : 01 40 24 28 38
rendez-vous@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LE SIFFLEUR DE BALLONS
34, rue de Citeaux, 75012 Paris
Tél. : 01 58 51 14 04
www.lesiffleurdeballons.net
● **350 réf.** Toutes régions.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins authentiques, bio et nature. Spiritueux (20). Cave à manger.

LE VERRE À VIN
215, rue de Bercy, 75012 Paris
Tél. : 01 43 47 18 76
leverreavin@hotmail.fr
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LES CAVES DE PRAGUE
8, rue de Prague, 75012 Paris
Tél. : 01 72 68 07 36
lescavesdeprague@gmail.com
● **500 réf.** Grand Sud, Bourgogne, Rhône. Spiritueux (35). Bar à vins.

LOVIN' DAUMESNIL
254, avenue Daumesnil, 75012 Paris
Tél. : 09 86 17 76 08
www.lovin-caviste.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (70).

NICOLAS
190, rue du Faubourg-Saint-Antoine, 75012 Paris
Tél. : 01 43 72 88 32
vitandco@gmail.com
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
22, place de la Nation, 75012 Paris
Tél. : 01 43 43 46 67
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
227, rue de Charenton, 75012 Paris
Tél. : 01 43 43 32 66
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
262, avenue Daumesnil, 75012 Paris
Tél. : 01 43 43 69 23
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
55, boulevard de Reuilly, 75012 Paris
Tél. : 01 43 43 98 81
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
83, rue Crozatier, 75012 Paris
Tél. : 01 43 43 44 05
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
Cour Saint-Émilion Chai N°24, 75012 Paris
Tél. : 01 44 74 62 65
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NYSA
3, place d'Aligre, 75012 Paris
Tél. : 01 43 43 34 26
www.nysa.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (20). Spiritueux (80) dont whiskies (40) et rhums (15).

OLD FASHIONED
194, avenue Daumesnil, 75012 Paris
Tél. : 01 43 45 41 57
● **300 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150). Épicerie fine.

VINS ET SAVEURS
50, avenue Ledru-Rollin, 75012 Paris
Tél. : 01 43 44 17 40
gerard.mettler@vinsetsaveurs.fr
www.vinsetsaveurs.fr
● **300 réf.** Champagne, Bourgogne, Rhône et Languedoc. Spiritueux (60).

VINS GUY JEUNEMAÎTRE
24, rue du Rendez-Vous, 75012 Paris
Tél. : 01 43 40 00 09
cave12@netvin.com
www.netvin.com
● **800 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc et Champagne. Spiritueux (100). Vins bio.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.148-149

13E ARRONDISSEMENT

AUX CAVES DE L'AMIRAL MOUCHEZ

7, rue de l'Amiral-Mouchez,
75013 Paris
Tél. : 01 45 65 99 99
isabelle.gosselin4@wanadoo.fr
● **435 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (85).

BIBOVINO

13, boulevard Arago, 75013 Paris
Tél. : 01 45 84 99 36
www.bibovino.fr
● **35 réf.** Rhône, Languedoc et Loire. Vins bio et biodynamiques.

CAVE DES GOBELINS

56, avenue des Gobelins,
75013 Paris
Tél. : 01 43 31 66 79
www.cavedesgobelins.com
● **300 réf.** Toutes régions et vins européens. Eaux-de-vie françaises et étrangères. Cave de 1922.

LA CAVE DE TOLBIAC

45, rue de Tolbiac, 75013 Paris
Tél. : 01 45 83 48 83
lacavedetolbiac@gmail.com
www.lacavedetolbiac.com
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LA CAVE DU MOULIN VIEUX

4, rue de la Butte-aux-Cailles,
75013 Paris
Tél. : 01 45 80 42 38
lacavedumoulinvieux@yahoo.fr
www.lacavedumoulinvieux.com
● **300 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio, nature. Spiritueux (100). Paniers de fruits et de légumes bio, épicerie fine.

LA P'TITE CAVE

7, boulevard de Port-Royal,
75013 Paris
Tél. : 01 47 07 10 91
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

NICOLAS

137, boulevard Auguste-Blanqui,
75013 Paris
Tél. : 01 45 65 21 93
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS

197, rue de Tolbiac, 75013 Paris
Tél. : 01 45 88 70 42
www.nicolas.com
● **750 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS

26, rue Moulin-des-Prés, 75013 Paris
Tél. : 01 45 89 41 24
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS

5, rue Jeanne-d'Arc, 75013 Paris
Tél. : 01 45 83 83 90
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS

90, avenue d'Italie, 75013 Paris
Tél. : 01 45 80 86 19
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

SIMONE

48, rue Pascal, 75013 Paris
Tél. : 01 43 37 82 70
simoneparis13@gmail.com
● **150 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins naturels. Spiritueux dont eaux-de-vie et whiskies.

TOUS À LA CAVE

119, rue Léon-Maurice-Nordmann,
75013 Paris
Tél. : 01 45 35 39 34
www.tousalacave.com
● **500 réf.** dont Loire, Sud-Ouest, Grand Est, Languedoc.

VINS GUY JEUNEMAÎTRE

5, place Pinel, 75013 Paris
Tél. : 01 45 85 32 13
cave13@netvin.com
www.netvin.com
● **600 réf.** Bordeaux, Rhône, Languedoc, Provence, Champagne, Loire et Bourgogne. Spiritueux (80). Vins bio.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.149-150

14E ARRONDISSEMENT

À L'OMBRE D'UN BOUCHON

82, rue Daguerre, 75014 Paris
Tél. : 01 42 18 40 34
www.alombredunbouchon.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (30). Spiritueux (60).

CAVE BALTHAZAR RVF

16, rue Jules-Guesde, 75014 Paris
Tél. : 01 43 22 24 45
www.cavebalthazar.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Club d'achat de vins.

CAVE DES GRANDS VINS

144, boulevard du Montparnasse, 75014 Paris. Tél. : 01 43 20 89 38
www.cave-des-grands-vins.com
● **500 réf.** Grands vins de Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Loire, Champagne. Spiritueux (250) dont whiskies et armagnacs.

CELLIER D'ALÉSIA

21, rue Alphonse-Daudet, 75014 Paris. Tél. : 01 40 44 80 40
cellierdalesia@gmail.com
● **340 réf.** dont Bourgogne, Rhône, Bordeaux, Loire. Spiritueux (100) dont whiskies (60).

CELLIER DES MARCHÉS

24, rue Mouton-Duvernet, 75014 Paris

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 01 45 43 82 28
www.cellierdesmarches.com
● **700 réf.** Toutes régions. Vieux millésimes. Spiritueux (300). Bières artisanales.

LA BOUTIQUE GOURMANDE
14, rue de l'Amiral-Mouchez, 75014 Paris
Tél. : 01 53 80 00 69
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LA CAVE DES PAPILLES RVF
35, rue Daguerre, 75014 Paris
Tél. : 01 43 20 05 74
lacavedespapilles@gmail.com
www.lacavedespapilles.com
● **1200 réf.** Toutes régions et vins du monde. Vins nature. Vins étrangers. Spiritueux (200).

LA TREILLE D'OR RVF
21, rue de la Tombe-Issoire, 75014 Paris
Tél. : 01 45 80 35 49
contact@latreilledor.fr
www.latreilledor.fr
● **450 réf.** Loire, Languedoc, Bordeaux, Bourgogne. Vins bio, biodynamiques. Spiritueux (150).

LE REPAIRE DE BACCHUS
104, rue Raymond-Losserand, 75014 Paris
Tél. : 01 72 63 68 82
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
18, rue Daguerre, 75014 Paris
Tél. : 01 43 35 58 73
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LES CRUS DU SOLEIL RVF
146, rue du Château, 75014 Paris
Tél. : 01 45 39 78 99
crus-du-soleil@orange.fr
● **500 réf.** Languedoc, Roussillon uniquement. Spiritueux (300).

LOVIN'
27, rue des Plantes, 75014 Paris
Tél. : 01 45 40 00 52
svillelegier@lovin-caviste.fr
www.lovin-caviste.fr

LA CAVE DES PAPILLES à Paris

L'ex-sommelier défend les vins "nature"

Responsable de cette excellente cave depuis 2008, Florian Aubertin fut d'abord sommelier chez *Taillevent* et au *Lucas Carton*. Libres, vivants, non conventionnels, sans intrants chimiques, naturels… On les appelle comme on veut mais, derrière la devanture jaune sur la rue Daguerre, ces vins-là sont défendus avec beaucoup de conviction depuis 2001. Parmi les 1200 références, les vins d'Antonin Azzoni en Ardèche, de Jeff Coutelou dans le Languedoc, de Kenjiro Kagami dans le Jura, ou les champagnes d'Emmanuel Lassaigne. Un ou deux samedis par mois, dégustation avec un vigneron.
35, rue Daguerre, 75014 Paris.
Tél. : 01 43 20 05 74


Florian Aubertin
D.R.

● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50) dont whiskies, rhums et eaux-de-vie.

MI-FUGUE MI-RAISIN RVF
36-38, rue Delambre, 75014 Paris
Tél. : 01 43 20 12 06
info@mifuguemiraisin.com
mifuguemiraisin.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
10, rue Daguerre, 75014 Paris
Tél. : 01 43 22 58 10
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
151, rue d'Alésia, 75014 Paris
Tél. : 01 45 42 29 58
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
18, avenue Jean-Moulin, 75014 Paris
Tél. : 01 40 44 68 30
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
193, boulevard Brune, 75014 Paris
Tél. : 01 45 39 68 16
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
46, rue d'Alésia, 75014 Paris
Tél. : 01 43 27 07 99
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

NICOLAS
8, rue Delambre, 75014 Paris
Tél. : 01 43 35 23 32
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
95, rue Raymond-Losserand, 75014 Paris
Tél. : 01 45 42 13 79
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

15E ARRONDISSEMENT

CAVE DE L'OS À MŒLLE
181, rue de Lourmel, 75015 Par

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.150-152

15E ARRONDISSEMENT

CAVE DE L'OS À MŒLLE
181, rue de Lourmel,
75015 Paris.
Tél. : 01 45 57 28 28
● **50 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20).

CAVE DES ENTREPRENEURS
41, rue des Entrepreneurs,
75015 Paris
Tél. : 01 45 77 17 41
contact@la-cave-des-entrepreneurs.paris
www.la-cave-des-entrepreneurs.paris
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES DARGENT RVF
45, rue de Vouillé,
75015 Paris
Tél. : 01 40 45 09 10
www.cavesdargent.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers (25). Spiritueux (60) dont vieux armagnacs et cognacs.

CELLIER SAINT-CHARLES
159, rue Saint-Charles,
75015 Paris
Tél. : 01 45 58 25 03
● **1 600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vieux millésimes. Spiritueux (400).

JULIEN DE SAVIGNAC
105, rue Cambronne, 75015 Paris
Tél. : 01 40 33 12 13
www.julien-de-savignac.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500) dont whiskies (200).

L'ACCORD PARFAIT D'ALESS ET DIM
64 rue des Entrepreneurs, 75015 Paris
Tél. : 09 86 46 46 76
lesvinsplaisirs@gmail.com
laccordparfaitdalessetdim.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20).

LA CAVE À MILLÉSIMES
180, rue Lecourbe, 75015 Paris
Tél. : 01 48 28 22 62
www.cave-millesimes.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

LE GOÛT DES VIGNES
12, rue Lakanal, 75015 Paris
Tél. : 01 42 50 00 33
legoutdesvignes@aol.fr
● **700 réf.** dont Languedoc, Loire, Roussillon, Bourgogne. Spiritueux (80).

LE REPAIRE DE BACCHUS
4, rue de Lourmel, 75015 Paris
Tél. : 01 72 68 01 44
lourmel@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Bourgogne, Rhône. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (200). Dégustations le samedi.

LE REPAIRE DE BACCHUS
110, rue Saint-Charles, 75015 Paris
Tél. : 01 45 75 42 15
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
228, rue de la Convention,
75015 Paris. Tél. : 01 48 42 25 35
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

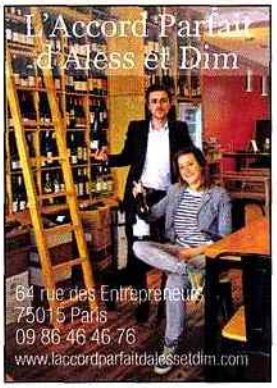
LE REPAIRE DE BACCHUS
75, rue des Morillons, 75015 Paris
Tél. : 01 48 28 71 59
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
87, rue Lecourbe, 75015 Paris
Tél. : 01 47 83 22 28
www.lerepairedebacchus.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
1, rue de Lourmel, 75015 Paris
Tél. : 01 45 78 17 60
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
11, rue de Vouillé, 75015 Paris
Tél. : 01 56 23 12 96
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
130, rue Saint-Charles, 75015 Paris
Tél. : 01 45 77 56 31
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).



NICOLAS
143, avenue Émile-Zola, 75015 Paris
Tél. : 01 45 79 68 18
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
199, rue de la Convention, 75015 Paris
Tél. : 01 45 32 41 10
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
222, rue de Vaugirard, 75015 Paris
Tél. : 01 47 34 21 15
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
244, rue de la Croix-Nivert,
75015 Paris
Tél. : 01 48 28 43 77
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
331 bis, rue de Vaugirard,
75015 Paris
Tél. : 01 48 28 45 19
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
55, avenue Félix-Faure,
75015 Paris
Tél. : 01 45 58 42 77
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS
8, place de Breteuil, 75015 Paris
Tél. : 01 47 34 37 11
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

NICOLAS
88, avenue de Suffren, 75015 Paris
Tél. : 01 47 34 44 60
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
90, rue Lecourbe, 75015 Paris
Tél. : 01 47 34 52 89
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
91, rue du Commerce, 75015 Paris
Tél. : 01 45 32 72 73
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

VINS GUY JEUNEMAÎTRE
108, rue Lecourbe, 75015 Paris
Tél. : 01 43 06 27 28
cave15@netvin.com
www.netvin.com
● **800 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc, Champagne. Spiritueux (80).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.155

PARIS 17E, 18E, 19E ET 20E ARRON

Spiritueux (80). 100 références de fromages.

LE REPAIRE DE BACCHUS
5, rue du Poteau, 75018 Paris
Tél. : 01 70 13 12 06
● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (80).

LES CAVES DU ROY RVF
31, rue Simart, 75018 Paris
Tél. : 01 42 23 99 11
www.cavesduroy.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (1 000). Choix éclectique de vins plutôt nature. Des spiritueux rares et difficiles à se procurer.

LES CAVES PARISIENNES
1, rue Muller, 75018 Paris
Tél. : 01 46 06 57 23
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

LES GRANDES CAVES
63, rue Damrémont, 75018 Paris
Tél. : 01 53 41 06 77
cave.damrémont@orange.fr
www.lesgrandescaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (Italie, Espagne). Spiritueux (50).

NICOLAS
13, rue Lepic, 75018 Paris
Tél. : 01 46 06 55 13
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
4, place Charles-Bernard, 75018 Paris
Tél. : 01 42 64 33 50
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
50, rue Damrémont, 75018 Paris
Tél. : 01 46 06 22 17
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
51, rue des Abbesses, 75018 Paris
Tél. : 01 46 06 34 95
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
79, rue de Caulaincourt, 75018 Paris
Tél. : 01 46 06 70 66
nicolas.coulaincourt@gmail.com
www.nicolas.com
● **500 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Languedoc, Sud-Ouest, vins étrangers. Spiritueux (200).

VINGT HEURES VIN
15-17, rue Joseph-de-Maistre, 75018 Paris
Tél. : 09 54 66 50 67
www.vingtheuresvin.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Bar à vins.

VINUM PICATUM
7, rue Letort, 75018 Paris
Tél. : 09 72 34 89 44
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (30).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.155

PARIS 17E, 18E, 19E ET 20E ARRONDISSEMENTS

19E ARRONDISSEMENT

CAVES DARGENT RVF

27, avenue Simon-Bolivar,
75019 Paris. Tél. : 01 42 06 26 52
kevin.garouste@cep-dargent.com
www.cavesdargent.com
● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux dont whiskies

LA CAVE DE BELLEVILLE

51, rue de Belleville, 75019 Paris
Tél. : 01 40 34 12 95
51@lacavedebelleville.com
www.lacavedebelleville.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers (100). Tous les vins sont issus de l'agriculture biologique. Bières (40). Spiritueux (40).

LE REPAIRE DE BACCHUS

21, avenue Secrétan, 75019 Paris
Tél. : 01 79 60 00 12
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

MA CAVE EN VILLE RVF

105, rue de Belleville, 75019 Paris
Tél. : 01 42 08 62 95
macave@wanadoo.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS

133, rue de Meaux, 75019 Paris
Tél. : 01 42 02 88 24
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS

20, avenue Secrétan, 75019 Paris
Tél. : 01 42 40 94 87
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS

98, avenue de Flandre, 75019 Paris
Tél. : 01 40 36 93 64
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS

141, rue de Belleville, 75019 Paris
Tél. : 01 42 08 59 07
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.155-156

20E ARRONDISSEMENT

AU BON VINGT

52, rue de Bagnolet, 75020 Paris
Tél. : 01 43 56 94 55
● **360 réf.** Toutes régions. Vins nature et sains. Spiritueux, (25) dont whiskies, rhums, vodkas françaises. Bières. Soirées tapas, événements ponctuels. Bistrot ouvert le soir.

CAVE DU MARCANDE

213, rue des Pyrénées, 75020 Paris
Tél. : 01 43 58 37 57
lacavedumarchand@orange.fr
www.lacavedumarcande.blogspot.com
● **350 réf.** Toutes régions. Vins bio, nature. Spiritueux (120).

FINE L'ÉPICERIE

30, rue de Belleville, 75020 Paris
Tél. : 09 81 17 95 88
finelepicerie.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA GOUTTE DES GÂTINES

25, rue des gâtines,
75020 Paris
cavelagoutteaunez@gmail.com
www.lagoutteaunez.fr
● **200 réf.** Toutes régions.

LE LIEU DU VIN

3, avenue Gambetta, 75020 Paris
Tél. : 01 46 36 43 39
lelieuduvin@gmail.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **750 réf.** Toutes régions. Vins italiens (70). Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
218, rue des Pyrénées, 75020 Paris
Tél. : 01 72 63 68 38
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

LE TABLIER ROUGE RVF
40, rue de la Chine, 75020 Paris
Tél. : 01 46 36 18 30
lacavedemenimontant@orange.fr
www.letablierrouge.com
● **150 réf.** Toutes régions. Vins bio, nature et biodynamiques. Spiritueux (35). Également bistrot à vins.

NICOLAS
17, rue Belgrand,
75020 Paris
Tél. : 01 40 31 81 89
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
22, rue de Ménilmontant,
75020 Paris
Tél. : 01 46 36 72 23
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
224, rue des Pyrénées,
75020 Paris
Tél. : 01 46 36 35 18
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
37, rue de Bagnolet, 75020 Paris
Tél. : 01 43 56 07 78
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
60, boulevard Mortier, 75020 Paris
Tél. : 01 40 31 72 43
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

NYSA RVF
104, rue des Pyrénées, 75020 Paris
Tél. : 01 43 71 98 68
www.nysa.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

Ô DIVIN
130, rue de Belleville, 75020 Paris
Tél. : 01 43 66 62 63
olivier@odivin.fr
● **120 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.155-158

20E ARRONDISSEMENT

AU BON VINGT
52, rue de Bagnolet, 75020 Paris
Tél. : 01 43 56 94 55
● **360 réf.** Toutes régions. Vins nature et sains. Spiritueux, (25) dont whiskies, rhums, vodkas françaises. Bières. Soirées tapas, événements ponctuels. Bistrot ouvert le soir.

CAVE DU MARCANDE
213, rue des Pyrénées, 75020 Paris
Tél. : 01 43 58 37 57
lacavedumarchand@orange.fr
www.lacavedumarcande.blogspot.com
● **350 réf.** Toutes régions. Vins bio, nature. Spiritueux (120).

FINE L'ÉPICERIE
30, rue de Belleville, 75020 Paris
Tél. : 09 81 17 95 88
finelepicerie.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA GOUTTE DES GÂTINES
25, rue des gâtines,
75020 Paris

SEINE-MARITIME

LES CAVES DE L'AUSTRE-BERTHE RVF
213, rue Auguste-Badin,
76360 Barentin
Tél. : 02 35 59 13 66
● **650 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

COMPTOIR DES VIGNES
CC des Boquets - Avenue de l'Europe,
76230 Bois-Guillaume
Tél. : 09 66 97 83 91
comptoirdevignes.boisguillaume@gmx.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

MAISON LEROI
12, quai Guilbaud,
76490 Caudebec-en-Caux
Tél. : 02 35 96 24 01
sylvain.dubus@yahoo.fr
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE VIGNOBLE
141, chaussée de Picardie, 76260 Eu
Tél. : 02 35 50 28 05
savin76@orange.fr
levignoble-caviste.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Bières artisanales. Bibs.

CAVES BÉRIGNY RVF
91, quai Bérigny, 76400 Fécamp
Tél. : 02 35 27 19 79
fecamp@berigny.com
www.berigny.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Loire, Rhône, Languedoc, Bourgogne, monde. Spiritueux (450).

CAVE DES VINS FINS
102, avenue Jean-Jaurès,
76530 Grand-Couronne
Tél. : 02 35 67 18 08
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

CAVAVIN
61, avenue René-Coty,
76600 Le Havre.
Tél. : 02 35 51 31 36
lehavre@cavavin.fr
www.lehavre.cavavin.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVAVIN LE HAVRE SAINT-VINCENT
74, rue du Président-Wilson,
76600 Le Havre
Tél. : 02 35 21 82 89
lehavre-st-vincent@cavavin.fr
www.lehavre-st-vincent.cavavin.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350).

CAVES BÉRIGNY RVF
92, rue Paul-Doumer,
76600 Le Havre
Tél. : 02 35 42 37 06
lehavre@berigny.com
www.berigny.com
● **800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

FEUILLE DE VIGNE
31-33, rue Georges-Braque,
76600 Le Havre
Tél. : 02 35 49 83 91
● **800 réf.** Toutes régions. Vins biodynamiques. Spiritueux (100), bières. Épicerie.
maison.leroi@orange.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Saint-Émilion, Crozes-Hermitage, Hautes-Côtes de Beaune. Spiritueux (150).

L.C. VINS
Rue Louis-de-Bures,
76200 Dieppe
Tél. : 02 32 14 62 40
www.lcvins.fr
● **1 200 réf.** Toutes régions. Spécialiste de la Bourgogne. Spiritueux (350).

L'ÉPICIER OLIVIER
16-18, rue Saint-Jacques,
76200 Dieppe
Tél. : 02 35 84 22 55
olivierdieppe@gmail.com
www.olivierdieppe.com
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400). Produits régionaux. Rencontre avec des vignerons. Salon du vin. Dégustation.

LA CAVE DES MONTS
159, chemin des Monts,
76480 Duclair
Tél. : 02 35 37 51 85

Tous droits réservés à l'éditeur

LE CASIER À BOUTEILLES RVF
80, rue du Président-Wilson,
76600 Le Havre
Tél. : 09 64 25 80 66
contact@casier-a-bouteilles.fr
www.casier-a-bouteilles.fr
● **350 réf.** Loire, Languedoc, Roussillon, Rhône, Bourgogne. Vins nature. Spiritueux (120).

LE CELLIER NORMAND
180, rue de Verdun, 76600 Le Havre
Tél. : 02 35 47 25 36
lecelliernormand@bbox.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE HAVRE DES VINS
5 bis, rue Léon-Meyer,
76600 Le Havre
Tél. : 02 35 43 57 71
sarlteisserejacob@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

LES VINS DE LA GIRONDE
43, rue Sadi-Carnot,
76600 Le Havre
Tél. : 02 35 46 01 66
www.lesvinsdelagironde.fr
● **400 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Sud-Ouest, Loire, Provence, etc. Spiritueux (150).

NICOLAS
CC René-Coty -
22, rue Casimir-Périer,
76600 Le Havre
Tél. : 02 35 41 50 04
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVES BÉRIGNY RVF
12, rue Victor-Hugo,
76170 Lillebonne
Tél. : 02 35 39 06 61
lillebonne@berigny.com
www.berigny.com
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400).

LE VIGNOBLE
12, place Notre-Dame,
76270 Neufchâtel-en-Bray
Tél. : 02 32 97 05 13
levignoble@orange.fr
● **650 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Vallée du Rhône, Loire, Champagne, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Provence, Corse, Normandie et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (300).

AU CŒUR DES VIGNES
156, rue Saint-Julien,
76000 Rouen. Tél. : 02 35 03 25 54
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) dont whiskies et rhums en dégustation.

CAVES BÉRIGNY RVF
7, rue Rollon,
76000 Rouen. Tél. : 02 35 07 57 54
rouen@berigny.com
www.berigny.com
● **850 réf.** Toutes régions dont Loire, Rhône et Coteaux du Languedoc. Spiritueux (350). Dégustation de whiskies et de rhums.

CAVES PIERRE NOBLE
21, boulevard de Verdun,
76000 Rouen. Tél. : 02 35 88 56 40
rouen@cavespierrenoble.fr
www.cavespierrenoble.fr
● **2500 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vins bio. Spiritueux (600). École du vin Pierre Noble.

LA CAVE DE BACCHUS RVF
41, rue Armand-Carrel,
76000 Rouen
Tél. : 09 50 70 59 98
benoit.yon@hotmail.fr
● **450 réf.** Toutes régions, quelques vins étrangers. Bio, biodynamie, nature. Spiritueux.

LE SENS DES VINS
18, rue Alsace-Lorraine,
76000 Rouen
Tél. : 02 76 52 28 32
www.lesensdesvins.com
● **650 réf.** dont Languedoc, Roussillon, Bourgogne et Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (60).

LES SENTIERS DE BORDEAUX
8, rue du Général-Leclerc,
76000 Rouen
Tél. : 02 35 70 92 92
sentiers-bordeaux@cegetel.net
www.sentiers-bordeaux.fr
● **200 réf.** Bordeaux essentiellement.

NICOLAS
18 bis, place du Vieux-Marché,
76000 Rouen
Tél. : 02 35 71 56 10
www.nicolas.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
40, rue Armand-Carrel,
76000 Rouen
Tél. : 02 35 89 75 41
www.nicolas.com
● **450 réf.** Toutes régions.

DE LA VIGNE AU VERRE
15, rue de l'Hôtel-de-Ville,
76430 Saint-Romain-de-Colbosc
Tél. : 02 35 30 06 99
delavigne-auverre@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (350).

4 caves à ne pas manquer en Normandie

● LES METS CHAI
à Caen
Des vins vivants, non conventionnels. Également bar à vins.
26, rue des Jacobins
14000 Caen. Tél. : 02 31 26 20 34

● LE BALLON ROUGE
à Cherbourg
Galerie d'art, cave et bar à vins où l'on boit sain et bon.
9, rue du Port
50100 Cherbourg-Octeville
Tél. : 02 33 94 34 06

● LA VIE EN ROUGE
à Mortagne-au-Perche
120 références auprès des meilleurs vignerons en biodynamie.
31, rue Sainte-Croix
61400 Mortagne-au-Perche
Tél. : 09 66 13 88 20

● FEUILLE DE VIGNE
au Havre
Des centaines de références issues de la biodynamie.
31-33, *rue Georges-Braque*
76600 Le Havre. Tél. : 02 35 49 83 91

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.158-159

SEINE-ET-MARNE

CAVE AVONNAISE
18, rue du Pont-de-Valvins,
77210 Avon
Tél. : 01 64 22 47 41
contact@cave-avonnaise.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300) dont whiskies (100) et rhums (40).

CAVE CHOISIVIN
Le Chasne, 77120 Beautheil
Tél. : 06 84 99 76 60
contact@choisivin.com
www.choisivin.com
● **150 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Vallée de la Loire. Spiritueux (25). Bières. Épicerie fine.

L'HEURE VERTE
4, place du Marché,
77170 Brie-Comte-Robert
Tél. : 01 60 64 20 20
lheureverte@yahoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

LA VIGNERY RVF
CC Bois-Sénart - 508, rue Maisonément,
77240 Cesson
Tél. : 01 64 79 15 44
cesson@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, vins du monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

CAVE DE LA TOUR
4, rue Jean-Galland,
77570 Château-Landon
Tél. : 01 64 29 43 66
cavedelatour.chateaulandon@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

LA VIGNERY
CC Les Saisons de Meaux,
77124 Chauconin-Neufmontiers
Tél. : 01 60 44 59 31
meaux@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

Mr & Mrs WINE
13, rue Paul-Laguesse, 77700 Chessy
Tél. : 09 83 37 99 56
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vins nature. Spiritueux (100). whiskies, rhums, gins et sakés. Épicerie fine.

CAVE D'OLIV'
25 bis, rue Jean-Jaurès,
77410 Claye-Souilly
Tél. : 01 64 66 39 58
● **350 réf.** Spiritueux (120). Restauration bar à vins le midi.

LA VIGNERY
ZAC des Sablons - 9 bis, rue Jean-Monnet, 77410 Claye-Souilly
Tél. : 01 64 66 36 96
clayesouilly@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

CAVE DU MORIN
1, place Gouas, 77860 Couilly-Pont-aux-DamesTél. : 01 60 04 60 90
lacavedu-morin@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

CAVE DU SOMMELIER RVF
18, cours Gambetta,
77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 03 00 33
sommelier.cave@wanadoo.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20).

INTER CAVES
11-13, rue des Longs Sillons,
77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 75 07 03
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont whiskies (120) et rhums (80).

NICOLAS
17, place du Marché,
77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 03 62 85
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA PETITE CAVE
15, rue du Général-Leclerc,
77450 Esbly. Tél. : 01 60 42 27 10
lapetitecaveesbly@orange.fr
● **240 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) dont whiskies (60) et rhums (15).

CAVE ARNOLD RVF
4, rue des Sablons,
77300 Fontainebleau
Tél. : 01 64 22 26 87
arnoldsarl@free.fr
● **1500 réf.** Bourgogne. Spiritueux (300).

INTER CAVES
4, rue Henri-Dunant,
77300 Fontainebleau
Tél. : 01 64 22 43 26
djpv77@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (95). Réserve de vins pour les dégustations (40 réf.).

L'ÉCLAT DU VIN
48, rue de France,
77300 Fontainebleau
Tél. : 09 82 56 35 33
leclatduvin77@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions + vins étrangers. Spiritueux (100). Soirées thématiques.

NICOLAS
108, rue Grande, 77300 Fontainebleau
Tél. : 01 64 22 23 19
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (400).

CAVEAU DES VINS
43, rue Pont-Hardy,
77400 Lagny-sur-Marne
Tél. : 01 64 02 06 77
caveaudesvins@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Champagne et alcools. Spiritueux (100).

LE CLOS MICHEL
132-134, rue Saint-Denis,
77400 Lagny-sur-Marne
Tél. : 01 64 12 23 98
info@clos-michel.fr
● **300 réf.** Toutes régions.

Tous droits réservés à l'éditeur

Spiritueux (60).

NICOLAS
1, rue des Marchés,
77400 Lagny-sur-Marne
Tél. : 01 60 07 69 27
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
CC du Parc, 77150 Lésigny
Tél. : 01 60 02 18 47
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVES SAINT-NICOLAS
102, rue du Faubourg-Saint-Nicolas,
77100 Meaux
Tél. : 01 64 34 11 77
www.levinquejaime.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200) dont whiskies (100), rhums (50) et cognacs (20).

AUX CAVES DE LA CÔTE-D'OR
19, rue Paul-Doumer,
77000 Melun
Tél. : 01 64 52 10 20
www.cavesdelacotedor.fr
● **2500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne principalement. Spiritueux (800).

CAVE DES VIGNERONS
19, rue Saint-Liesne, 77000 Melun
Tél. : 01 64 52 43 15
● **150 réf.** Toutes régions dont Loire, Sud-Ouest, Bourgogne et Bordeaux. Vins de découverte.

INTER CAVES
4, quai Hippolyte-Rossignol,
77000 Melun
Tél. : 01 64 37 54 15
www.intercaves.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

NICOLAS
11, rue Saint-Aspais, 77000 Melun
Tél. : 01 64 52 06 51
www.nicolas.com
● **850 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (250).

LA VIGNERY MONTEVRAIN
CC Clos du Chêne -
5, rue Fontenelle, 77144 Montévrain
Tél. : 01 30 36 23 34
montevrain@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700) dont whiskies (250) et rhums (70). Bières locales. Produits locaux.

CÔTÉ CAVE
35, rue Grande,
77250 Moret-sur-Loing
Tél. : 01 64 69 15 39
cote-cave423@orange.fr
www.ducotecave.fr
● **450 réf.** Toutes régions.

INTER CAVES
6, rue de la Verrerie,
77330 Ozoir-la-Ferrière
Tél. : 01 64 40 26 29
www.intercaves.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

INTER CAVES
18, avenue du Général-de-Gaulle,
77340 Pontault-Combault
Tél. : 01 60 34 72 85
www.intercaves.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LA VIGNERY RVF
RN4 - Le Pavé,
77340 Pontault-Combault
Tél. : 01 60 60 40 12
pontaultcombault@lavignerie.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

NICOLAS
3, avenue de la République,
77340 Pontault-Combault
Tél. : 01 60 28 51 73
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Sud-Ouest, Rhône, Beaujolais et Méditerranée, vins étrangers. Spiritueux (200).

LA GRANGE AUX VINS
6, rue Bataille, 77160 Provins
Tél. : 01 64 60 15 66
ev13@hotmail.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA VIGNERY
ZAC du Noyer aux Perdrix,
77170 Servon
Tél. : 01 60 64 20 33
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

CAVAVIN
13, rue du Maréchal-Foch,
77400 Thorigny-sur-Marne
Tél. : 09 83 60 83 64
www.cavavin.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
11, avenue Jean-Jaurès,
77360 Vaires-sur-Marne
Tél. : 01 60 20 14 63
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
Galerie marchande de Carrefour,
77190 Villiers-en-Bière
Tél. : 01 64 87 90 13
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

YVELINES

CAVE BOURDIN
12, avenu[illegible]
78380 B[illegible]
Tél. : 01 [illegible]
contact@[illegible]
● **600**
vins étr[illegible]

VINS [illegible]
Halle Ca[illegible]
78420 C[illegible]
Tél. : 09 [illegible]
www.vin[illegible]
● **750** [illegible]
Toutes r[illegible]
bières a[illegible]

NICOL[illegible]
Centre c[illegible]
78240 C[illegible]
Tél. : 01 [illegible]
www.nic[illegible]
● **530**
Vins étr[illegible]

NICOL[illegible]
26, place [illegible]
78400 C[illegible]

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.158-159

SEINE-ET-MARNE

CAVE AVONNAISE
18, rue du Pont-de-Valvins,
77210 Avon
Tél. : 01 64 22 47 41
contact@cave-avonnaise.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (300) dont whiskies (100) et rhums (40).

CAVE CHOISIVIN
Le Chasne, 77120 Beautheil
Tél. : 06 84 99 76 60
contact@choisivin.com
www.choisivin.com
● **150 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Vallée de la Loire. Spiritueux (25). Bières. Épicerie fine.

L'HEURE VERTE
4, place du Marché,
77170 Brie-Comte-Robert
Tél. : 01 60 64 20 20
lheureverte@yahoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

LA VIGNERY RVF
CC Bois-Sénart - 508, rue Maisonément,
77240 Cesson
Tél. : 01 64 79 15 44
cesson@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, vins du monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

CAVE DE LA TOUR
4, rue Jean-Galland,
77570 Château-Landon
Tél. : 01 64 29 43 66
cavedelatour.chateaulandon@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

LA VIGNERY
CC Les Saisons de Meaux,
77124 Chauconin-Neufmontiers
Tél. : 01 60 44 59 31
meaux@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

Mr & Mrs WINE
13, rue Paul-Laguesse, 77700 Chessy
Tél. : 09 83 37 99 56
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers, vins nature. Spiritueux (100). whiskies, rhums, gins et sakés. Épicerie fine.

CAVE D'OLIV'
25 bis, rue Jean-Jaurès,
77410 Claye-Souilly
Tél. : 01 64 66 39 58
● **350 réf.** Spiritueux (120). Restauration bar à vins le midi.

LA VIGNERY
ZAC des Sablons - 9 bis, rue Jean-Monnet, 77410 Claye-Souilly
Tél. : 01 64 66 36 96
clayesouilly@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

CAVE DU MORIN
1, place Gouas, 77860 Couilly-Pont-aux-DamesTél. : 01 60 04 60 90
lacavedu-morin@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

CAVE DU SOMMELIER RVF
18, cours Gambetta,
77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 03 00 33
sommelier.cave@wanadoo.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20).

INTER CAVES
11-13, rue des Longs Sillons,
77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 75 07 03
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300) dont whiskies (120) et rhums (80).

NICOLAS
17, place du Marché,
77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 03 62 85
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA PETITE CAVE
15, rue du Général-Leclerc,
77450 Esbly. Tél. : 01 60 42 27 10
lapetitecaveesbly@orange.fr
● **240 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100) dont whiskies (60) et rhums (15).

CAVE ARNOLD RVF
4, rue des Sablons,
77300 Fontainebleau
Tél. : 01 64 22 26 87
arnoldsarl@free.fr
● **1500 réf.** Bourgogne. Spiritueux (300).

INTER CAVES
4, rue Henri-Dunant,
77300 Fontainebleau
Tél. : 01 64 22 43 26
djpv77@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (95). Réserve de vins pour les dégustations (40 réf.).

L'ÉCLAT DU VIN
48, rue de France,
77300 Fontainebleau
Tél. : 09 82 56 35 33
leclatduvin77@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions + vins étrangers. Spiritueux (100). Soirées thématiques.

NICOLAS
108, rue Grande, 77300 Fontainebleau
Tél. : 01 64 22 23 19
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (400).

CAVEAU DES VINS
43, rue Pont-Hardy,
77400 Lagny-sur-Marne
Tél. : 01 64 02 06 77
caveaudesvins@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Champagne et alcools. Spiritueux (100).

LE CLOS MICHEL
132-134, rue Saint-Denis,
77400 Lagny-sur-Marne
Tél. : 01 64 12 23 98
info@clos-michel.fr
● **300 réf.** Toutes régions.

Tous droits réservés à l'éditeur

Spiritueux (60).

NICOLAS
1, rue des Marchés,
77400 Lagny-sur-Marne
Tél. : 01 60 07 69 27
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
CC du Parc, 77150 Lésigny
Tél. : 01 60 02 18 47
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

CAVES SAINT-NICOLAS
102, rue du Faubourg-Saint-Nicolas,
77100 Meaux
Tél. : 01 64 34 11 77
www.levinquejaime.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200) dont whiskies (100), rhums (50) et cognacs (20).

AUX CAVES DE LA CÔTE-D'OR
19, rue Paul-Doumer,
77000 Melun
Tél. : 01 64 52 10 20
www.cavesdelacotedor.fr
● **2500 réf.** Toutes régions dont Bourgogne principalement. Spiritueux (800).

CAVE DES VIGNERONS
19, rue Saint-Liesne, 77000 Melun
Tél. : 01 64 52 43 15
● **150 réf.** Toutes régions dont Loire, Sud-Ouest, Bourgogne et Bordeaux. Vins de découverte.

INTER CAVES
4, quai Hippolyte-Rossignol,
77000 Melun
Tél. : 01 64 37 54 15
www.intercaves.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

NICOLAS
11, rue Saint-Aspais, 77000 Melun
Tél. : 01 64 52 06 51
www.nicolas.com
● **850 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (250).

LA VIGNERY MONTEVRAIN
CC Clos du Chêne -
5, rue Fontenelle, 77144 Montévrain
Tél. : 01 30 36 23 34
montevrain@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700) dont whiskies (250) et rhums (70). Bières locales. Produits locaux.

CÔTÉ CAVE
35, rue Grande,
77250 Moret-sur-Loing
Tél. : 01 64 69 15 39
cote-cave423@orange.fr
www.ducotecave.fr
● **450 réf.** Toutes régions.

INTER CAVES
6, rue de la Verrerie,
77330 Ozoir-la-Ferrière
Tél. : 01 64 40 26 29
www.intercaves.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

INTER CAVES
18, avenue du Général-de-Gaulle,
77340 Pontault-Combault
Tél. : 01 60 34 72 85
www.intercaves.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

LA VIGNERY RVF
RN4 - Le Pavé,
77340 Pontault-Combault
Tél. : 01 60 60 40 12
pontaultcombault@lavignerie.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

NICOLAS
3, avenue de la République,
77340 Pontault-Combault
Tél. : 01 60 28 51 73
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne, Sud-Ouest, Rhône, Beaujolais et Méditerranée, vins étrangers. Spiritueux (200).

LA GRANGE AUX VINS
6, rue Bataille, 77160 Provins
Tél. : 01 64 60 15 66
ev13@hotmail.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

LA VIGNERY
ZAC du Noyer aux Perdrix,
77170 Servon
Tél. : 01 60 64 20 33
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

CAVAVIN
13, rue du Maréchal-Foch,
77400 Thorigny-sur-Marne
Tél. : 09 83 60 83 64
www.cavavin.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
11, avenue Jean-Jaurès,
77360 Vaires-sur-Marne
Tél. : 01 60 20 14 63
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
Galerie marchande de Carrefour,
77190 Villiers-en-Bière
Tél. : 01 64 87 90 13
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

YVELINES

CAVE BOURDIN
12, avenu[illegible]
78380 B[illegible]
Tél. : 01 [illegible]
contact@[illegible]
● **600**
vins étr[illegible]

VINS [illegible]
Halle Ca[illegible]
78420 C[illegible]
Tél. : 09 [illegible]
www.vin[illegible]
● **750** [illegible]
Toutes r[illegible]
bières a[illegible]

NICOL[illegible]
Centre c[illegible]
78240 C[illegible]
Tél. : 01 [illegible]
www.nic[illegible]
● **530**
Vins étr[illegible]

NICOL[illegible]
26, place [illegible]
78400 C[illegible]

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.159-162

YVELINES

CAVE BOURDIN
12, avenue de la Drionne,
78380 Bougival
Tél.: 01 39 69 00 06
contact@cavesbourdin.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

VINS ET ACCORDS
Halle Carnot,
78420 Carrières-sur-Seine
Tél.: 09 72 30 05 11
www.vinsetaccords.com
● **750 réf.** Vins et spiritueux. Toutes régions + vins étrangers et bières artisanales.

NICOLAS
Centre commercial - Boutique C-100,
78240 Chambourcy
Tél.: 01 39 65 46 09
www.nicolas.com
● **530 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (210).

NICOLAS
26, place Maurice-Berteaux,
78400 Chatou. Tél.: 01 34 80 60 15
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
28, rue de la Division-Leclerc,
78460 Chevreuse
Tél.: 01 30 52 16 05
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150) dont whiskies (40).

CAVE SAINT-MATTHIEU
5, Grande Rue, 78550 Houdan
Tél.: 01 30 46 11 51
cave-saint-matthieu@orange.fr
● **280 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne et Rhône. Spiritueux (270).

LA PART DES ANGES
65, Grande Rue, 78550 Houdan
Tél.: 01 30 59 62 07
● **200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Languedoc. Spiritueux (50). Cave à manger et à fromages.

LA CAVE OVILLOISE
20, avenue Carnot, 78800 Houilles
Tél.: 01 39 15 56 53
lacaveovilloise@orange.fr
www.houilles-intercaves.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux (250).

VINS ET ACCORDS
2, rue Gabriel-Péri, 78800 Houilles
Tél.: 09 72 30 05 11
www.vinsetaccords.com
● **750 réf.** Vins et spiritueux. Toutes régions + vins étrangers et bières artisanales.

NICOLAS
18, côte de la Jonchère,
78170 La Celle-Saint-Cloud
Tél.: 01 39 18 22 20
www.nicolas.com
● **110 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (50).

NICOLAS
4, avenue de l'Aqueduc,
78170 La Celle-Saint-Cloud
Tél.: 01 39 69 18 40
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS
Centre Commercial Parly-II,
78150 Le Chesnay
Tél.: 01 39 54 04 27
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

LA CAVE DU MESNIL
6, porte Henri-IV,
78320 Le Mesnil-Saint-Denis
Tél.: 01 34 61 82 57
lacavedumesnil@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions et quelques vins étrangers. Spiritueux (100) dont rhums et whiskies.

INTER CAVES
3, rue de Paris, 78560 Le Port-Marly
Tél.: 01 39 16 36 98
www.intercaves.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400).

LES CAVES MARLY
29 bis, route de Versailles,
78560 Le Port-Marly
Tél.: 01 39 17 04 00
cavesmarly@orange.fr
www.cavesdemarly.fr
● **1800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180).

LE CARAFON
20, rue du Maréchal-Foch,
78110 Le Vésinet
Tél. :06 60 40 51 50
cave.lecarafon@yahoo.fr
● **400 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Loire. Vins bio, biodynamiques et en lutte raisonnée. Spiritueux (60). Épicerie fine.

NICOLAS
2, place de l'Église,
78110 Le Vésinet
Tél.: 01 39 76 32 70
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
92, route de Montesson,
78110 Le Vésinet.
Tél.: 01 39 76 67 41
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
22, rue Maurice-Jouet,
78340 Les Clayes-sous-Bois
Tél.: 01 30 55 27 56
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

CAVE DE L'ÉPICERIE DE LONGUEIL
28, avenue de Longueil,
78600 Maisons-Laffitte
Tél.: 01 39 62 00 50
contact@epiceriedelongueil.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500). Épicerie fine.

CELLIER DU GUESCLIN
14, rue de Chanzy,
78200 Mantes-la-Jolie
Tél.: 01 34 78 51 78
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS
26, place du Marché-au-Blé,
78200 Mantes-la-Jolie
Tél.: 01 30 94 42 24
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA CAVE DE MAREIL
17, place du Vieux Pressoir,
78124 Mareil-sur-Mauldre
Tél.: 01 30 90 66 88
contact@cave-de-mareil.com
www.caves-merveille.com
● **200 réf.** Languedoc, Loire, Rhône. Spiritueux (65).

NICOLAS
CC des Grandes-Terres,
78160 Marly-le-Roi
Tél.: 01 39 58 79 82
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES DU BON TEMPS
41, rue de Pontoise,
78780 Maurecourt
Tél.: 01 39 70 60 70
cavesdubontemps@orange.fr
www.vinsgrandscrus.fr
● **5000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Champagne, Rhône, Loire, vins étrangers. Spiritueux (40).

LE CLOS DI-VIN
30, rue du Maréchal-Foch,
78250 Meulan. Tél.: 01 30 91 43 45
sarlvitalao@orange.fr
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Épicerie fine. Objets d'art de la table.

Tous droits réservés à l'éditeur

ARISTID'S CAVE
45, avenue Aristide-Briand,
78360 Montesson
Tél. : 01 30 53 54 54
www.aristidscave.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500).

L'ATELIER BOUTEILLE RVF
26, rue de Paris,
78490 Montfort-l'Amaury
Tél. : 01 34 86 19 64
atelierbouteille@wanadoo.fr
● **80 réf.** Toutes régions. Cave, bar à vins et galerie d'art.

CAVE DU MANET
CC Manet - 2, rue Jean-Goujon,
78180 Montigny-le-Bretonneux
Tél. : 01 34 52 20 40
contact@lacavedumanet.com
● **350 réf.** Toutes régions. Vins du monde, champagnes, vins en vrac. Spiritueux (185). Bières (27).

CAVE VINS D'ÉPICES RVF
22, place Étienne-Marcel,
78180 Montigny-le-Bretonneux
Tél. : 01 30 57 99 72
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Bar à vins. Table d'hôte.

LES DOMAINES QUI MONTENT
99, avenue Joseph-Kessel,
78180 Montigny-le-Bretonneux
Tél. : 01 30 48 95 53
contact@ldqm78.com
● **180 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc-Roussillon et Bordeaux, Vallée du Rhône, Alsace. Spiritueux (200).

NICOLAS
CC de Maintenon, rue André-Le-Bourblanc, 78590 Noisy-le-Roi
Tél. : 01 30 80 49 82
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins au frais. Bières étrangères.

LA VIGNERY
10, rue Paul-Langevin,
78370 Plaisir
Tél. : 01 30 54 94 68
plaisir@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

LES VIGNES DE FRANCE
2 bis, rue des Demoiselles,
78300 Poissy
Tél. : 01 30 65 05 20
lvfpoissy@lesvignesdefrance.com
www.lesvignesdefrance.com
● **2000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne et Champagne. Spiritueux (250) dont whiskies. Bières (50). Dégustation de whiskies. Soirées à thème.

NICOLAS
17, avenue du Cep, 78300 Poissy
Tél. : 01 39 65 02 21
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

NOYAU DE POISSY
105, rue du Général-de-Gaulle,
78300 Poissy
Tél. : 01 39 65 20 59
noyaudepoissy@noyaudepoissy.com
www.noyaudepoissy.com
● **10 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Champagne. Spiritueux (120).

LA VIGNERY RVF
ZA du Bel Air - 18, rue Pierre-Métairie, 78120 Rambouillet
Tél. : 01 34 85 30 20
rambouillet@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

NICOLAS
13, rue du Général-de-Gaulle,
78120 Rambouillet
Tél. : 01 34 83 34 37
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

CAVE DES REMPARTS
10, rue des Remparts,
78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines
Tél. : 01 30 41 62 31
lacavedesremparts@orange.fr
www.lacavedesremparts.fr
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (450).

LA CAVE DE MAREIL à Mareil-sur-Mauldre

Découvrez les béguins d'Emmanuel


Emmanuel Aubague

Emmanuel Aubague évolue dans le milieu du vin depuis 1997 et, après diverses expériences, a monté cette cave en 2009 dans un petit village des Yvelines. Au programme, 250 références, dont un large choix dans le Languedoc, le Rhône ou la Loire ; pas moins de *80 bouteilles à moins de 10 €, de nombreux* vins bio et/ou sans soufre et une foule de découvertes. Les béguins du moment ? Loï du domaine Saladin dans le Rhône, les corbières de la Baronne, la cuvée Puech Auriol de Stéphane Yerle dans le Languedoc.
17, place du Vieux Pressoir,
78124 Mareil-sur-Mauldre.
Tél. : 01 30 90 66 88

NICOLAS
5, avenue Jean-Jaurès,
78210 Saint-Cyr-l'École
Tél. : 01 30 45 02 82
www.nicolas.com
● **200 réf.** Toutes régions. Vins du Nouveau Monde. Spiritueux (100) dont rhums et whiskies.

CAVE CEMIYON
36, rue de Paris,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 72 55 29 46
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies et rhums.

LA CAVE DU VIEIL ABREUVOIR
4, rue du Vieil-Abreuvoir,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 30 61 91 20
● **180 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

LA VIGNERY
1, allée de Pomone,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 34 51 83 39
saint-germain@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

LE REPAIRE DE BACCHUS
60, rue de Poissy,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 30 61 74 92
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (150).

NICOLAS
24, rue du Vieux-Marché,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 34 51 02 54
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

COMPTOIR DU LIEU-DIT
27, rue de la République,
78470 Saint-Rémy-lès-Chevreuse
Tél. : 01 77 04 50 34
contact@lieuditonline.com
www.lieuditonline.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne et Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (100).

AUX CAVES DU CHÂTEAU
9, place Hoche, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 02 49
contact@ochoixduvin.com
www.ochoixduvin.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

AUX CAVES ROYALES
6, rue Royale, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 14 10
cavesroyales@wanadoo.fr
www.auxcavesroyales.com
● **400 réf.** Toutes régions. Whiskies (300).

CAVAVIN VERSAILLES
86, rue de la Paroisse, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 51 83 12/06 64 42 14 86
versailles@cavavin.fr
cavavin.com
● **600 réf.** Vins et spiritueux. Dégustations, soirées à thème.

LE SEPT
7, rue de Montreuil, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 49 55 27
soflo@lesept-versailles.com
www.lesept-versailles.com
● **550 réf.** Toutes régions. Cave à vins et restaurant.

LE VIN DES ANGES
51, rue de Montreuil,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 53 49 89
levindesanges@outlook.fr
● **150 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100). Bières.

LIEU-DIT
19, avenue de Saint-Cloud,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 53 40
● **500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne et Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (150). Produits régionaux.

NICOLAS
28, avenue de Saint-Cloud,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 02 14 11
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
4, rue Royale,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 17 03
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
50, rue de la Paroisse,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 09 99
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

VINS SUR VIN CAVE
18, rue André-Chénier,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 33 01
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80). Cours de dégustation.

LA CAVE BORDELAISE
20, rue de Jouy, 78220 Viroflay
Tél. : 01 30 24 82 65
lescavesdejarnac@orange.fr
● **70 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15) dont whiskies.

CAVE DES DOMAINES & CHÂTEAUX
25, rue aux Fleurs,
78960 Voisins-le-Bretonneux
Tél. : 01 30 64 02 76
domainesetchateaux@sfr.fr
www.domainesetchateaux.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Loire et Rhône. Spiritueux (100). Whiskies (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.159-162

YVELINES

CAVE BOURDIN
12, avenue de la Drionne,
78380 Bougival
Tél.: 01 39 69 00 06
contact@cavesbourdin.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

VINS ET ACCORDS
Halle Carnot,
78420 Carrières-sur-Seine
Tél.: 09 72 30 05 11
www.vinsetaccords.com
● **750 réf.** Vins et spiritueux. Toutes régions + vins étrangers et bières artisanales.

NICOLAS
Centre commercial - Boutique C-100,
78240 Chambourcy
Tél.: 01 39 65 46 09
www.nicolas.com
● **530 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (210).

NICOLAS
26, place Maurice-Berteaux,
78400 Chatou. Tél.: 01 34 80 60 15
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

NICOLAS
28, rue de la Division-Leclerc,
78460 Chevreuse
Tél.: 01 30 52 16 05
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150) dont whiskies (40).

CAVE SAINT-MATTHIEU
5, Grande Rue, 78550 Houdan
Tél.: 01 30 46 11 51
cave-saint-matthieu@orange.fr
● **280 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne et Rhône. Spiritueux (270).

LA PART DES ANGES
65, Grande Rue, 78550 Houdan
Tél.: 01 30 59 62 07
● **200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Languedoc. Spiritueux (50). Cave à manger et à fromages.

LA CAVE OVILLOISE
20, avenue Carnot, 78800 Houilles
Tél.: 01 39 15 56 53
lacaveovilloise@orange.fr
www.houilles-intercaves.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Vins du monde. Spiritueux (250).

VINS ET ACCORDS
2, rue Gabriel-Péri, 78800 Houilles
Tél.: 09 72 30 05 11
www.vinsetaccords.com
● **750 réf.** Vins et spiritueux. Toutes régions + vins étrangers et bières artisanales.

NICOLAS
18, côte de la Jonchère,
78170 La Celle-Saint-Cloud
Tél.: 01 39 18 22 20
www.nicolas.com
● **110 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (50).

NICOLAS
4, avenue de l'Aqueduc,
78170 La Celle-Saint-Cloud
Tél.: 01 39 69 18 40
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS
Centre Commercial Parly-II,
78150 Le Chesnay
Tél.: 01 39 54 04 27
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

LA CAVE DU MESNIL
6, porte Henri-IV,
78320 Le Mesnil-Saint-Denis
Tél.: 01 34 61 82 57
lacavedumesnil@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions et quelques vins étrangers. Spiritueux (100) dont rhums et whiskies.

INTER CAVES
3, rue de Paris, 78560 Le Port-Marly
Tél.: 01 39 16 36 98
www.intercaves.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400).

LES CAVES MARLY
29 bis, route de Versailles,
78560 Le Port-Marly
Tél.: 01 39 17 04 00
cavesmarly@orange.fr
www.cavesdemarly.fr
● **1800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180).

LE CARAFON
20, rue du Maréchal-Foch,
78110 Le Vésinet
Tél. :06 60 40 51 50
cave.lecarafon@yahoo.fr
● **400 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Loire. Vins bio, biodynamiques et en lutte raisonnée. Spiritueux (60). Épicerie fine.

NICOLAS
2, place de l'Église,
78110 Le Vésinet
Tél.: 01 39 76 32 70
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
92, route de Montesson,
78110 Le Vésinet.
Tél.: 01 39 76 67 41
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
22, rue Maurice-Jouet,
78340 Les Clayes-sous-Bois
Tél.: 01 30 55 27 56
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (100).

CAVE DE L'ÉPICERIE DE LONGUEIL
28, avenue de Longueil,
78600 Maisons-Laffitte
Tél.: 01 39 62 00 50
contact@epiceriedelongueil.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500). Épicerie fine.

CELLIER DU GUESCLIN
14, rue de Chanzy,
78200 Mantes-la-Jolie
Tél.: 01 34 78 51 78
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS
26, place du Marché-au-Blé,
78200 Mantes-la-Jolie
Tél.: 01 30 94 42 24
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA CAVE DE MAREIL
17, place du Vieux Pressoir,
78124 Mareil-sur-Mauldre
Tél.: 01 30 90 66 88
contact@cave-de-mareil.com
www.caves-merveille.com
● **200 réf.** Languedoc, Loire, Rhône. Spiritueux (65).

NICOLAS
CC des Grandes-Terres,
78160 Marly-le-Roi
Tél.: 01 39 58 79 82
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVES DU BON TEMPS
41, rue de Pontoise,
78780 Maurecourt
Tél.: 01 39 70 60 70
cavesdubontemps@orange.fr
www.vinsgrandscrus.fr
● **5000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Champagne, Rhône, Loire, vins étrangers. Spiritueux (40).

LE CLOS DI-VIN
30, rue du Maréchal-Foch,
78250 Meulan. Tél.: 01 30 91 43 45
sarlvitalao@orange.fr
● **100 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50). Épicerie fine. Objets d'art de la table.

Tous droits réservés à l'éditeur

ARISTID'S CAVE
45, avenue Aristide-Briand,
78360 Montesson
Tél. : 01 30 53 54 54
www.aristidscave.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500).

L'ATELIER BOUTEILLE RVF
26, rue de Paris,
78490 Montfort-l'Amaury
Tél. : 01 34 86 19 64
atelierbouteille@wanadoo.fr
● **80 réf.** Toutes régions. Cave, bar à vins et galerie d'art.

CAVE DU MANET
CC Manet - 2, rue Jean-Goujon,
78180 Montigny-le-Bretonneux
Tél. : 01 34 52 20 40
contact@lacavedumanet.com
● **350 réf.** Toutes régions. Vins du monde, champagnes, vins en vrac. Spiritueux (185). Bières (27).

CAVE VINS D'ÉPICES RVF
22, place Étienne-Marcel,
78180 Montigny-le-Bretonneux
Tél. : 01 30 57 99 72
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Bar à vins. Table d'hôte.

LES DOMAINES QUI MONTENT
99, avenue Joseph-Kessel,
78180 Montigny-le-Bretonneux
Tél. : 01 30 48 95 53
contact@ldqm78.com
● **180 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc-Roussillon et Bordeaux, Vallée du Rhône, Alsace. Spiritueux (200).

NICOLAS
CC de Maintenon, rue André-Le-Bourblanc, 78590 Noisy-le-Roi
Tél. : 01 30 80 49 82
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins au frais. Bières étrangères.

LA VIGNERY
10, rue Paul-Langevin,
78370 Plaisir
Tél. : 01 30 54 94 68
plaisir@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

LA CAVE DE MAREIL à Mareil-sur-Mauldre

Découvrez les béguins d'Emmanuel


Emmanuel Aubague

Emmanuel Aubague évolue dans le milieu du vin depuis 1997 et, après diverses expériences, a monté cette cave en 2009 dans un petit village des Yvelines. Au programme, 250 références, dont un large choix dans le Languedoc, le Rhône ou la Loire ; pas moins de *80 bouteilles à moins de 10 €, de nombreux* vins bio et/ou sans soufre et une foule de découvertes. Les béguins du moment ? Loï du domaine Saladin dans le Rhône, les corbières de la Baronne, la cuvée Puech Auriol de Stéphane Yerle dans le Languedoc.
17, place du Vieux Pressoir,
78124 Mareil-sur-Mauldre.
Tél. : 01 30 90 66 88

LES VIGNES DE FRANCE
2 bis, rue des Demoiselles,
78300 Poissy
Tél. : 01 30 65 05 20
lvfpoissy@lesvignesdefrance.com
www.lesvignesdefrance.com
● **2000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Bourgogne et Champagne. Spiritueux (250) dont whiskies. Bières (50). Dégustation de whiskies. Soirées à thème.

NICOLAS
17, avenue du Cep, 78300 Poissy
Tél. : 01 39 65 02 21
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux.

NOYAU DE POISSY
105, rue du Général-de-Gaulle,
78300 Poissy
Tél. : 01 39 65 20 59
noyaudepoissy@noyaudepoissy.com
www.noyaudepoissy.com
● **10 réf.** Toutes régions dont Bourgogne et Champagne. Spiritueux (120).

LA VIGNERY RVF
ZA du Bel Air - 18, rue Pierre-Métairie, 78120 Rambouillet
Tél. : 01 34 85 30 20
rambouillet@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

NICOLAS
13, rue du Général-de-Gaulle,
78120 Rambouillet
Tél. : 01 34 83 34 37
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

CAVE DES REMPARTS
10, rue des Remparts,
78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines
Tél. : 01 30 41 62 31
lacavedesremparts@orange.fr
www.lacavedesremparts.fr
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (450).

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS
5, avenue Jean-Jaurès,
78210 Saint-Cyr-l'École
Tél. : 01 30 45 02 82
www.nicolas.com
● **200 réf.** Toutes régions. Vins du Nouveau Monde. Spiritueux (100) dont rhums et whiskies.

CAVE CEMIYON
36, rue de Paris,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 72 55 29 46
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies et rhums.

LA CAVE DU VIEIL ABREUVOIR
4, rue du Vieil-Abreuvoir,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 30 61 91 20
● **180 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80).

LA VIGNERY
1, allée de Pomone,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 34 51 83 39
saint-germain@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, France, monde. Spiritueux (550). Bières (250). 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

LE REPAIRE DE BACCHUS
60, rue de Poissy,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 30 61 74 92
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (150).

NICOLAS
24, rue du Vieux-Marché,
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 34 51 02 54
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

COMPTOIR DU LIEU-DIT
27, rue de la République,
78470 Saint-Rémy-lès-Chevreuse
Tél. : 01 77 04 50 34
contact@lieuditonline.com
www.lieuditonline.com
● **450 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne et Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (100).

AUX CAVES DU CHÂTEAU
9, place Hoche, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 02 49
contact@ochoixduvin.com
www.ochoixduvin.com
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

AUX CAVES ROYALES
6, rue Royale, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 14 10
cavesroyales@wanadoo.fr
www.auxcavesroyales.com
● **400 réf.** Toutes régions. Whiskies (300).

CAVAVIN VERSAILLES
86, rue de la Paroisse, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 51 83 12/06 64 42 14 86
versailles@cavavin.fr
cavavin.com
● **600 réf.** Vins et spiritueux. Dégustations, soirées à thème.

LE SEPT
7, rue de Montreuil, 78000 Versailles
Tél. : 01 39 49 55 27
soflo@lesept-versailles.com
www.lesept-versailles.com
● **550 réf.** Toutes régions. Cave à vins et restaurant.

LE VIN DES ANGES
51, rue de Montreuil,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 53 49 89
levindesanges@outlook.fr
● **150 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100). Bières.

LIEU-DIT
19, avenue de Saint-Cloud,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 53 40
● **500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Loire, Bourgogne et Languedoc, vins étrangers. Spiritueux (150). Produits régionaux.

NICOLAS
28, avenue de Saint-Cloud,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 02 14 11
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
4, rue Royale,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 17 03
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

NICOLAS
50, rue de la Paroisse,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 09 99
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions.

VINS SUR VIN
18, rue André-Chénier,
78000 Versailles
Tél. : 01 39 50 33 01
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (80). Cours de dégustation.

LA CAVE BORDELAISE
20, rue de Jouy, 78220 Viroflay
Tél. : 01 30 24 82 65
lescavesdejarnac@orange.fr
● **70 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (15) dont whiskies.

CAVE DES DOMAINES & CHÂTEAUX
25, rue aux Fleurs,
78960 Voisins-le-Bretonneux
Tél. : 01 30 64 02 76
domainesetchateaux@sfr.fr
www.domainesetchateaux.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Loire et Rhône. Spiritueux (100). Whiskies (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.163-164

YVELINES / SOMME

SOMME

COMPTOIR DES VIGNES
16, boulevard de la République,
80100 Abbeville
Tél. : 03 22 24 06 45
comptoirdesvignes.abbeville@orange.fr
www.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (150).

LA CAVE DU PILORI
10, rue Millevoye, 80100 Abbeville
Tél. : 03 22 24 21 19
contact@bio-nature.com
● **250 réf.** Toutes régions,
vins étrangers. Spiritueux (80).

LA MAISON DU VIN
2, rue Lefèbure-de-Cerisy,
80100 Abbeville
Tél. : 03 22 24 02 39
lamaisonduvin.abbeville@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions,
vins étrangers. Spiritueux (700).
Espace dégustation.

LE VIGNOBLE
24, rue Jean-Jaurès, 80100 Abbeville
Tél. : 03 22 31 37 36
savin80@orange.fr
www.levignoble-caviste.com
● **1 500 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (500). Bières artisanales. Bibs.

CAVE MARTIGNY
12, rue Albert-Dauphin,
80000 Amiens. Tél. : 03 22 91 57 51
gael.mordac@free.fr
● **850 réf.** Toutes régions,
vins étrangers. Spiritueux (400).

CÉDIVINS
48, rue du Vivier, 80000 Amiens
Tél. : 03 22 91 72 38
cedivins.amienscentre80@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions,
vins étrangers. Spiritueux (100)
dont whiskies (60).

NICOLAS
17, rue des Trois-Cailloux,
80000 Amiens. Tél. : 03 22 91 92 34
www.nicolas.com
● **250 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (60).

TABLE ET SAVEURS
3, rue de Beauvais, 80000 Amiens
Tél. : 03 22 92 16 13
table.et.saveurs@cegetel.net
www.table-saveurs.com
● **230 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (400). Épicerie fine.

VINOTHÈQUE
8, rue au Lin, 80000 Amiens
Tél. : 03 22 91 44 31
vinotheque@orange.fr
● **850 réf.** Toutes régions.
Vins nature, bio et biodynamiques. Spiritueux (350).

LA CAVE DE L'ABBAYE RVF
28, rue Faidherbe, 80800 Corbie
Tél. : 03 22 51 39 31

Tous droits réservés à l'éditeur

malard.jacques@orange.fr
● **120 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

CÉDIVINS
660 bis, avenue du 14-Juillet-1789, 80480 Dury
Tél. : 03 22 33 21 21
cedivins.dury80@orange.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Whiskies (80) et rhums (50).

CAVE DE L'ARC
Pôle Jules-Verne - 3, avenue de l'Arc, 80330 Longueau
Tél. : 03 22 46 16 05
cavedelarc@gmail.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (280).

CAVE DU PAYS D'OC
5, rue de Madrid, 80200 Péronne
Tél. : 03 22 84 09 42
julien.carlier@hotmail.fr
www.aupaysdoc.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (60).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.165-167

SOMME / VAR

VAR

NICOLAS
CC Grand Var - RN 98,
83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 14 97 51
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE TASTEVIN
9, rue de la République,
83150 Bandol
Tél. : 04 94 05 90 64
● **150 réf.** Toutes régions. Spiritueux (13)

LES CAVES DE LA POSTE RVF
157, avenue du 11-Novembre-1918,
83150 Bandol
Tél. : 04 94 29 45 27
cavesdelaposte@wanadoo.fr
www.lescavesdelaposte.fr
● **500 réf.** Toutes régions dont Bandol. Spiritueux (130).

LA PART DES ANGES
340, avenue des Berges,
83170 Brignoles
Tél. : 04 94 78 08 69
mapartdesanges83@gmail.com
● **450 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

AU COMPTOIR DE LA BIÈRE ET DU VIN
Centre Agora - RD 562,
83440 Callian. Tél. : 06 86 56 25 02
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

LE COMPTOIR DES VINS
71, avenue Jean-Jaurès,
83320 Carqueiranne
Tél. : 04 94 58 45 74
www.comptoir-vins.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (50).

MILVINS
43, avenue Georges-Clemenceau,
83310 Cogolin
Tél. : 04 94 83 20 98
contact@milvins.fr
www.milvins.fr
● **120 réf.** Région Paca, producteurs locaux. Spiritueux (50).

LA CAVE DE DIDIER
13, rue Saint-Antoine,
83570 Cotignac
Tél. : 04 94 78 76 29
lacavecotignac@orange.fr
www.vinissime.net
● **240 réf.** Toutes régions dont Provence, Bourgogne, Bordeaux et Rhône. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

CAVE DES VIGNERONS DE CUCURON
15, cours Saint-Victor, 83160 Cucuron
Tél. : 04 90 77 21 02
contact@louerion.com
● **17 réf.** dont AOC du Luberon et vins de pays.

CAVE LE VIGNERON
376, avenue Pierre-Brossolette,
83300 Draguignan
Tél. : 04 94 68 96 80
boutique.levigneron@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne. Spiritueux (300).

LA CAVE DE FAYENCE
1, place Léon-Roux,
83440 Fayence
Tél. : 04 94 76 14 20
lacavedefayence@orange.fr
www.cave-de-fayence.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (190).

LA CAVE DES CARIATIDES
53, rue Sieyès, 83600 Fréjus
Tél. : 04 94 53 99 67
● **400 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (400).

MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ
La Foux, 83580 Gassin
Tél. : 04 94 56 40 17
infos@petitvillage.com
www.vignerons-saint-tropez.com
● **50 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne, Bandol, Côtes du Rhône, Bordeaux et Loire. Spiritueux (15).

LES CEPS D'OR
1, rue des Porches, 83400 Hyères
Tél. : 04 94 00 32 22
● **450 réf.** Toutes régions dont Provence, Languedoc, Rhône et Bourgogne. Spiritueux (150).

L'ENTREPOT
495, avenue Robespierre,
83130 La Garde
Tél. : 04 94 14 49 30
levinarium@orange.fr
www.levinarium.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux et Rhône. Spécialiste du rosé de Provence, Bandol et crus classés. Spiritueux (220).

CAVE VERT D'OLIVE
Place Allègre,
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : 04 94 15 00 46
www.vert-dolive.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône et Loire. Spiritueux (50).

CAVAVIN – AU BON CAVISTE RVF
Les Espaluns - Avenue du Maréchal-Juin, 83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 08 53 87
cavavinlavalette@orange.fr
cavavin.auboncaviste.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Le plus grand choix, au prix domaine.

INFINIVIN LA CAVE
Club 98 - 444, D 98,
83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 23 68 35
contact@infinivin.com
www.infinivin.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Vins du Sud valorisés. Spiritueux (200).

LA FLEUR DE VIGNE
16, avenue du Char-Verdun,
83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 14 43 76
www.vin-fleurdevigne.com
● **250 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (150).

CAVE WINE NOTE
Le Paragon, Bâtiment B,
106 boulevard Jean-Moulin,
83480 Puget-sur-Argens
Tél. : 04 94 79 83 17
cavewinenote@gmail.com
www.cavewinenote.com
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (170), rhums (130), eaux-de-vie (60). Bar à vins les vendredi et samedi.

LE NEZ LES FEND
ZAC du Fray Redon, 83136 Rocbaron
Tél. : 04 94 04 17 23
guillaume@le-nez-les-fend.com
cavisterocbaron-canalblog.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Provence, Languedoc et Roussillon, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (170).

LA CAVE DE SAINT-CYR – VENDANGES CAFÉ
Carrefour de La Banette - D 559,
83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. : 04 94 26 32 08
vendanges-cafe@wanadoo.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Beaucoup de vins bio.

LA TREILLE
89, boulevard Georges-Clemenceau,
83700 Saint-Raphaël
Tél. : 04 98 12 15 62
● **550 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400).

DA VINI CODE RVF
4 bis, avenue Augustin-Grangeon,
83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 56 27 90
sommelier@davinicode.com
www.davinicode.com
● **2500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120).

LA CAVE DU GOLFE
3, place Herbes, 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 97 24 75
iotamel@free.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (100).

MILLÉSIMA
Quartier de La Pinède - RD 98,
83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 49 18 30
sainttropez@millesima.com
www.millesima.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Spiritueux (50).

COMPTOIR DES GRANDS VINS RVF
12, avenue Gallieni,
83110 Sanary-sur-Mer
Tél. : 04 94 74 02 76
cmadec83@free.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Loire, Champagne, Côtes de Provence et Bandol. Spiritueux (60) dont whiskies et rhums.

CAVE DES LÔNES
Quartier Les Lônes - 33, montée des Galets, 83140 Six-Fours-les-Plages
Tél. : 04 94 07 70 06
cavedeslones@hotmail.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Provence, Bandol, Coteaux varois, Bordeaux, Rhône et Bourgogne. Spiritueux (100).

LA CAVE D'OLIVIER
ZAC La Poulasse - 38, avenue Lion,
83210 Solliès-Pont

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 04 94 16 02 56
olivierbraise@hotmail.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120).

CAVE FAUBOURG DU MOURILLON
2, rue de Castel,
83000 Toulon
Tél. : 04 94 46 14 12
francis.femenia0545@orange.fr
www.mourillon.fr
● **550 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

CHAI SAINT-VINCENT
1, avenue des Fils-Marescot,
83200 Toulon
Tél. : 04 94 92 65 86
n.girard@sfr.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

LA DÉGUST'
375, boulevard Bazeilles,
83000 Toulon
Tél. : 06 15 87 91 98
ladegust.mourillon@gmail.com
ladegust-toulon-com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (20).

LA RONDE DES BIÈRES
53, rue Lamalgue,
83000 Toulon
Tél. : 04 94 35 50 92
www.larondedesbieres.com
● Spiritueux. Une large sélection de bières (500).

LES QUILLES
6, place d'Armes, 83000 Toulon
Tél. : 04 94 24 23 53
lesquilles@orange.fr
● **280 réf.** Toutes régions. Spiritueux (70).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.165-169

SOMME / VAR

VAR

NICOLAS
CC Grand Var - RN 98,
83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 14 97 51
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (200).

LE TASTEVIN
9, rue de la République,
83150 Bandol
Tél. : 04 94 05 90 64
● **150 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (13)

LES CAVES DE LA POSTE
RVF
157, avenue du 11-Novembre-1918,
83150 Bandol
Tél. : 04 94 29 45 27
cavesdelaposte@wanadoo.fr
www.lescavesdelaposte.fr
● **500 réf.** Toutes régions
dont Bandol. Spiritueux (130).

LA PART DES ANGES
340, avenue des Berges,
83170 Brignoles
Tél. : 04 94 78 08 69
mapartdesanges83@gmail.com
● **450 réf.** Toutes régions,
vins étrangers. Spiritueux (200).

AU COMPTOIR DE

LA BIÈRE ET DU VIN
Centre Agora - RD 562,
83440 Callian. Tél. : 06 86 56 25 02
● **350 réf.** Toutes régions.
Spiritueux (80).

LE COMPTOIR DES VINS
71, avenue Jean-Jaurès,
83320 Carqueiranne
Tél. : 04 94 58 45 74
www.comptoir-vins.com
● **300 réf.** Toutes régions
dont Provence. Spiritueux (50).

MILVINS
43, avenue Georges-Clemenceau,
83310 Cogolin
Tél. : 04 94 83 20 98
contact@milvins.fr
www.milvins.fr
● **120 réf.** Région Paca,
producteurs locaux. Spiritueux (50).

LA CAVE DE DIDIER
13, rue Saint-Antoine,
83570 Cotignac
Tél. : 04 94 78 76 29
lacavecotignac@orange.fr
www.vinissime.net
● **240 réf.** Toutes régions dont
Provence, Bourgogne, Bordeaux
et Rhône. Spiritueux (50).

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVE DES VIGNERONS DE CUCURON
15, cours Saint-Victor, 83160 Cucuron
Tél. : 04 90 77 21 02
contact@louerion.com
● **17 réf.** dont AOC du Luberon et vins de pays.

CAVE LE VIGNERON
376, avenue Pierre-Brossolette,
83300 Draguignan
Tél. : 04 94 68 96 80
boutique.levigneron@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne. Spiritueux (300).

LA CAVE DE FAYENCE
1, place Léon-Roux,
83440 Fayence
Tél. : 04 94 76 14 20
lacavedefayence@orange.fr
www.cave-de-fayence.com
● **700 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (190).

LA CAVE DES CARIATIDES
53, rue Sieyès, 83600 Fréjus
Tél. : 04 94 53 99 67
● **400 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (400).

MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ
La Foux, 83580 Gassin
Tél. : 04 94 56 40 17
infos@petitvillage.com
www.vignerons-saint-tropez.com
● **50 réf.** Toutes régions dont Provence, Champagne, Bandol, Côtes du Rhône, Bordeaux et Loire. Spiritueux (15).

LES CÉPS D'OR
1, rue des Porches, 83400 Hyères
Tél. : 04 94 00 32 22
● **450 réf.** Toutes régions dont Provence, Languedoc, Rhône et Bourgogne. Spiritueux (150).

L'ENTREPÔT
495, avenue Robespierre,
83130 La Garde
Tél. : 04 94 14 49 30
levinarium@orange.fr
www.levinarium.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux et Rhône. Spécialiste du rosé de Provence, Bandol et crus classés. Spiritueux (220).

CAVE VERT D'OLIVE
Place Allègre,
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : 04 94 15 00 46
www.vert-dolive.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Provence, Rhône et Loire. Spiritueux (50).

CAVAVIN – AU BON CAVISTE
Les Espaluns - Avenue du Maréchal-Juin, 83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 08 53 87
cavavinlavalette@orange.fr
cavavin.auboncaviste.com
● **1500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500). Le plus grand choix, au prix domaine.

INFINIVIN LA CAVE
Club 98 - 444, D 98,
83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 23 68 35
contact@infinivin.com
www.infinivin.com
● **1300 réf.** Toutes régions. Vins du Sud valorisés. Spiritueux (200).

LA FLEUR DE VIGNE
16, avenue du Char-Verdun,
83160 La Valette-du-Var
Tél. : 04 94 14 43 76
www.vin-fleurdevigne.com
● **250 réf.** Toutes régions dont Provence. Spiritueux (150).

CAVE WINE NOTE
Le Paragon, Bâtiment B,
106 boulevard Jean-Moulin,
83480 Puget-sur-Argens
Tél. : 04 94 79 83 17
cavewinenote@gmail.com
www.cavewinenote.com
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (170), rhums (130), eaux-de-vie (60). Bar à vins les vendredi et samedi.

LE NEZ LES FEND
ZAC du Fray Redon, 83136 Rocbaron
Tél. : 04 94 04 17 23
guillaume@le-nez-les-fend.com
cavisterocbaron-canalbog.com
● **300 réf.** Toutes régions dont Provence, Languedoc et Roussillon, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (170).

LA CAVE DE SAINT-CYR – VENDANGES CAFÉ
Carrefour de La Banette - D 559,
83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. : 04 94 26 32 08
vendanges-cafe@wanadoo.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Beaucoup de vins bio.

LA TREILLE
89, boulevard Georges-Clemenceau,
83700 Saint-Raphaël
Tél. : 04 98 12 15 62
● **550 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (400).

DA VINI CODE
4 bis, avenue Augustin-Grangeon,
83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 56 27 90
sommelier@davinicode.com
www.davinicode.com
● **2500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (120).

LA CAVE DU GOLFE
3, place Herbes, 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 97 24 75
iotamel@free.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Provence, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (100).

MILLÉSIMA
Quartier de La Pinède - RD 98,
83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 49 18 30
sainttropez@millesima.com
www.millesima.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Bordeaux. Spiritueux (50).

COMPTOIR DES GRANDS VINS
12, avenue Gallieni,
83110 Sanary-sur-Mer
Tél. : 04 94 74 02 76
cmadec83@free.fr
● **200 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Loire, Champagne, Côtes de Provence et Bandol. Spiritueux (60) dont whiskies et rhums.

CAVE DES LÔNES
Quartier Les Lônes - 33, montée des Galets, 83140 Six-Fours-les-Plages
Tél. : 04 94 07 70 06
cavedeslones@hotmail.fr
● **100 réf.** Toutes régions dont Provence, Bandol, Coteaux varois, Bordeaux, Rhône et Bourgogne. Spiritueux (100).

LA CAVE D'OLIVIER
ZAC La Poulasse - 38, avenue Lion,
83210 Solliès-Pont

Tous droits réservés à l'éditeur

VAR / VAUCLUSE

VAUCLUSE

V COMME VIN

871, avenue Victor-Hugo,
84400 Apt
Tél. : 04 90 04 77 38
info@vcommevin.com
www.vcommevin.com
● **2000 réf.** Toutes régions dont Luberon, Ventoux, Côtes du Rhône, Bourgogne, Provence, Bordeaux, Jura, Savoie, Provence et Languedoc. Spiritueux (100). Boutique en ligne.

LA CAVE DU BOUFFART

5, rue de la Monnaie, 84000 Avignon
Tél. : 04 90 82 24 30
● **300 réf.** Toutes régions dont Rhône, Sud-Ouest, Alsace, Bourgogne, Languedoc et Bordeaux. Crus classés. Spiritueux (100).

LA COUPE D'OR

3, place de Jérusalem, 84000 Avignon
Tél. : 04 90 82 18 31
marcmargaillan@me.com
cave-coupe-dor.eklablog.com
● **1000 réf.** Toutes régions dont Côtes du Rhône, Bordeaux, Loire et Bourgogne. Spiritueux (400) dont whiskies, armagnacs et cognacs. Plus vieille cave de la ville d'Avignon depuis 1900.

LA COUPE D'OR

40, route de Lyon, 84000 Avignon
Tél. : 04 90 85 50 27
lacoupedor0628@orange.fr
cave-coupe-dor.eklablog.com
● **2600 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône, Bourgogne et Bordeaux. Vieux millésimes. Spiritueux (500).

L'AMPELOS

11, rue du Vieux-Sextier,
84000 Avignon
Tél. : 09 84 27 57 97
contact@lampelos.fr
www.lampelos.fr
● **300 réf.** Vallée du Rhône, Val de Loire, Languedoc, Provence. Spiritueux (30). Bar à vins.

LE VIN DEVANT SOI

4, rue du Collège-du-Roure,
84000 Avignon
Tél. : 04 90 82 04 39
contact@levindevantsoi.fr
www.levindevantsoi.com
● **450 réf.** Rhône, Languedoc, Provence, Bourgogne, Champagne, etc. Spiritueux (200). Bar à vins. Vins en dégustation permanente (32).

LIQUID

37, rue de la Bonneterie,
84000 Avignon
Tél. : 04 90 85 19 89
boutiqueliquid@hotmail.com
● **250 réf.** Toutes régions dont Rhône, Languedoc, Bourgogne et Loire. Spiritueux (150).

NICOLAS

18, rue de la République,
84000 Avignon
Tél. : 04 90 85 34 39
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions.

NICOLAS

CC Cap-Sud -
162, avenue Pierre-Sémard,
84000 Avignon
Tél. : 04 90 81 04 95
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

VINOTAGE – PÉNICHE À VINS

Chemin de l'Île Piot, 84000 Avignon
Tél. : 04 65 81 16 55
vinotage.avignon@gmail.com
www.vinotage-avignon.fr
● **100 réf.** Vallée du Rhône, Languedoc, Roussillon, Val de Loire (25 % bio). Spiritueux (10). Club de dégustation.

LE WINE CLUB BY D & Y

Rue des Pénitents Blancs,
84480 Bonnieux
Tél. : 04 90 05 13 20
dominique.rabineau197@orange.fr
● **400 réf.** Toutes régions dont Vallée du Rhône, Bourgogne, Luberon, Ventoux et Champagne. Spiritueux (20).

LE TOURNE AU VERRE

5, route des Carpentras,
84290 Cairanne
Tél. : 04 90 30 72 18
letourneauverre@orange.fr
www.letourneauverre.com
● **600 réf.** Toutes régions dont Côtes du Rhône. Spiritueux (20). Bistrot.

CAVAVIN

61, rue des Halles, 84200 Carpentras
Tél. : 04 90 28 94 22
www.cavavin.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (90) et rhums (40).

LE GRENACHE

107, place de Verdun,
84200 Carpentras
Tél. : 04 90 67 96 65
cavelegrenache@gmail.com
● **350 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80). Bières (20).

Tous droits réservés à l'éditeur

L'AMPELOS à Avignon

Un duo au service des vins "nature"

Laure Bernard et Thibault Curioz, issus de l'hôtellerie-restauration, travaillaient déjà dans cette cave avant d'en devenir les patrons en 2016. Leur sélection de 300 références ? Beaucoup de vins en biodynamie, du "nature" aussi *« mais pas de cul de cheval ou de pomme cidrée ! »*. Ouvert d'esprit, le duo chine son bonheur dans tous les vignobles, le Languedoc avec Didier Barral ou Yannick Pelletier, le Rhône avec La Roche Buissière, Les Màou ou la Luminaille, etc. À noter que l'endroit fait aussi bar à vins du jeudi au samedi soir. Côté spiritueux, gamme pointue dont d'excellents gins.
11, rue du Vieux-Sextier, 84000 Avignon. Tél. : 09 84 27 57 97


Laure Bernard et Thibault Curioz

Bistrot à vins les soirs en fin de semaine.

LES CINQ SENS
81, rue Raspail, 84300 Cavaillon
Tél. : 04 32 50 28 55
www.lescinqsens.fr
● **800 réf.** Toutes régions dont Rhône. Vins bio. Spiritueux (200).

CAVE DU VERGER DES PAPES
2, rue du Château,
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 58 08
cave@vergerdespapes.fr
www.caveduverger.com
● **150 réf.** Châteauneuf-du-Pape et Côtes du Rhône.

VINADEA – MAISON DES VINS
8, rue du Maréchal-Foch,
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 70 69
vinadea@chateauneuf.com
www.vinadea.com
● **250 réf.** Rhône dont Châteauneuf-du-Pape et Rhône sud.

CAVE DE LA GRANDE MARINE
65, avenue Grande-Marine,
84800 L'Isle-sur-Sorgue
Tél. : 04 32 62 09 78
loic.puviland@gmail.com
www.cavegrandemarine.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

CHEZ STÉPHANE
12, rue de la République,
84800 L'Isle-sur-Sorgue
Tél. : 04 90 20 70 25
info@chez-stephane.fr
www.chez-stephane.fr
● **300 réf.** Rhône. Spiritueux (80). Bar à vins. Vins et fromages.

LE 17 PLACE AUX VINS
17, place Rose-Goudard,
84800 L'Isle-sur-Sorgue
Tél. : 04 90 15 68 67
17.place.aux.vins@gmail.com
www.17placeauxvins.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Ventoux, Luberon et Rhône. Spiritueux (60). Bar à vins.

L'EMPREINTE LA CAVE
11, place Ferdinand-Buisson,
84800 L'Isle-sur-Sorgue
Tél. : 09 54 71 90 83
● **150 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (60). Bières.

VILAVIGNE
1677, route de Morières,
84130 Le Pontet
Tél. : 04 90 32 21 00
info.decouverte@wanadoo.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

LES CAVES DU CHÂTEAU
Château de Lourmarin,
84160 Lourmarin
Tél. : 06 10 69 09 26
● **200 réf.** Sud-Est principalement, expert du Rhône, de la Provence, du Languedoc et du Roussillon. Spiritueux (20). Salle de dégustation et de réception.

AU FIL DE LA DÉGUSTATION
54, avenue de Verdun,
84340 Malaucène
Tél. : 06 14 39 53 87
aufildeladegustation@gmail.com
www.au-fil-de-la-degustation.business.site
● **110 réf.** Ventoux, Côtes du Rhône méridionales, Languedoc, Beaujolais, Chablis, Bordelais, Alsace. Spiritueux (24).

LE 17 PLACE AUX VINS
Lieu-dit Coustellet
130, allée des Commerces,
84660 Maubec
Tél. : 04 90 15 68 67
17.place.aux.vins@gmail.com
www.17placeauxvins.com
● **800 réf.** Toutes régions dont Ventoux, Luberon et Rhône. Spiritueux (60). Bar à vins.

PHILOVINO
Lieu-dit Coustellet -
5, route de Cavaillon, 84660 Maubec
Tél. : 04 90 04 03 90
www.philovino.com
● **750 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (60).

DI VIN
Lieu-dit Coustellet - 28, quai des Entreprises, 84660 Maubec
Tél. : 04 90 76 86 74
sandrine@jecreemacave.com
www.jecreemacave.com
● **1 000 réf.** Toutes régions

Tous droits réservés à l'éditeur

4 caves à ne pas manquer en Provence-Alpes-Côte-d'Azur

● VINO MELODY
à Veynes
300 références issues d'une pure démarche artisanale, sans artifices.
12, place de la République
05400 Veynes. Tél. : 04 92 46 68 80

● LA CAVE DES PAPILLES
à Marseille
Cette cave-bar à vins partage sa soif pour les vins bio-biodynamiques-nature.
84-86, rue de Grignan
13001 Marseille. Tél. : 04 86 26 50 16

● LA PART DES ANGES
à Nice
Produits solides remarquables et foule d'excellents vins bio-nature.
17, rue Gubernatis
06000 Nice
Tél. : 04 93 62 69 80

● LE VIN DEVANT SOI
à Avignon
Un bar à vins-cave qui propose 32 vins en dégustation permanente.
4, rue du Collège-du-Roure
84000 Avignon.
Tél. : 04 90 82 04 39

dont Rhône, Bordeaux et Champagne. Spiritueux (400). Dégustations le dimanche.

LE GRENIER À VINS

Site Agroparc, 856, route de l'Aérodrome, 84140 Montfavet
Tél. : 04 90 39 40 19/06 22 68 22 23
legrenieravins@gmail.com
www.legrenieravins.com
● **400 réf.** Rhône, Languedoc, Provence, Beaujolais, Bourgogne, Bordeaux et Champagne. Vins étrangers. Spiritueux (90).

MOULIN DES GYPSES

1340, route de Carpentras, 84570 Mormoiron
Tél. : 04 90 66 79 88
www.moulindesgypses.fr
● **250 réf.** Toutes régions dont Rhône à 40 %. Spiritueux (120).

LE PALAIS DU VIN

ZAC du Coudoulet
RN 7, rue Syrah, 84100 Orange.
Tél. : 04 90 11 50 02
info@lepalaisduvin.com
www.lepalaisduvin.com
● **600 réf.** dont Rhône sud, Vaucluse (essentiellement). Spiritueux (10). Cave créée par 150 vignerons indépendants.

LES PAPILLES CAVE À VINS ET FROMAGES

82, avenue du Barriot, 84210 Pernes-les-Fontaines
Tél. : 04 88 84 83 39
cavelespapilles@gmail.com
● **200 réf.** Toutes régions dont Rhône, Languedoc et Provence. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (100).

ART DE VIE

1047, route d'Aix-en-Provence, 84120 Pertuis
Tél. : 04 90 08 23 75
info@artdevie.fr
cavelabordelaise.free.fr
● **700 réf.** Toutes régions dont Rhône. Spiritueux (200). Épicerie fine. Restauration, le vin au prix de la cave.

LA P'TITE CAVE BY TERRA VINUM

723, avenue Aristide-Briand, 84440 Robion
Tél. : 09 83 27 67 83
terravinum13@gmail.com
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

SAUMANE ARTS & VIN

1241, route de Fontaine de Vaucluse, 84800 Saumane-de-Vaucluse
Tél. : 06 15 15 15 17
contact@arts-et-vin.fr
www.arts-et-vin.fr
● **70 réf.** Bourgogne, Vallée du Rhône, Luberon, Provence, Champagne. 3000 bouteilles en stock.

ENCLAVE VINOTHÈQUE

Quartier Saint-Urbain, 84600 Valréas
Tél. : 04 90 35 17 96
www.enclave-vinotheque.com
● **3200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins bio et biodynamiques (70 %). Magnums.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.172-174

VIENNE

CAVE JEANNE D'ARC
32, rue Jeanne-d'Arc,
86100 Châtellerault
Tél. : 05 49 23 55 55
cjd1@orange.fr
www.cave-jeanne-d-arc-chatellerault.fr
● **3000 réf.** Toutes régions. Crus classés. Spiritueux (50).

VINS SUR VINS
144, avenue Foch, 86100 Châtellerault
Tél. : 05 49 20 04 50
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50). Bières.

LES BONNES CAVES
4, place Porte-de-Chinon,
86200 Loudun
Tél. : 05 49 98 55 99
lesbonnescaves@orange.fr
● **1000 réf.** Toutes régions dont Loire, Bordeaux, Bourgogne, Sud-Ouest, Champagne, Rhône, etc. Spiritueux (400) dont whiskies (250). Bières (200).

VINS, SAVEURS ET GOURMANDISES
13, avenue du Recteur-Pineau,
86320 Lussac
Tél. : 05 49 91 63 45
vinssaveursetgourmandises@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Loire, vins étrangers. Spiritueux dont rhums et whiskies (150).

LE BATEAU IVRE
64, rue du Centre,
86440 Mingé-Auxances
Tél. : 05 49 41 33 35
caroline@bateau-ivre.fr
www.bateau-ivre.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Bières. Spiritueux (200). Restaurant.

CAVE JEANNE D'ARC
Lieu-dit Nerpuy, 86530 Naintré
Tél. : 05 49 20 15 15
www.cave-jeanne-d-arc-chatellerault.fr
● **2500 réf.** Toutes régions, crus classés. Spiritueux (50).

CAVE JM PAIN
26, place de Provence - avenue Robert-Schuman, 86000 Poitiers
Tél. : 05 49 47 51 78
cavepain@wanadoo.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500). Grande sélection de cognacs.

CAVE JM PAIN
CC Village-Plein-Sud - 204, avenue du 8-Mai-1945,
86000 Poitiers
Tél. : 05 49 37 50 61
cave.jmpain@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (500). Grande sélection de cognacs.

INTER CAVES - LA CAVE MINELYS
55, avenue du 8-Mai-1945,
86000 Poitiers
Tél. : 05 49 88 30 37
www.intercaves86.com
● **500 réf.** Toutes régions. Coffrets gastronomiques.

LE BATEAU IVRE
399, avenue Jacques-Cœur,
86000 Poitiers
Tél. : 05 49 41 33 33
bateausteph@gmail.com
www.bateau-ivre.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Bières. Spiritueux (150). Restaurant.

LE CHAI
29, avenue Jacques-Cœur,
86000 Poitiers
Tél. : 05 49 38 02 95
cave.le.chai@gmail.com
www.cavelechai.com
● **500 réf.** Toutes régions dont Languedoc, Bourgogne, Loire et Rhône. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (200).

NICOLAS
18, rue Regratteri,
86000 Poitiers
Tél. : 05 49 50 09 04
www.nicolas.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

Ô GIBOLIN
86, rue de la Cathédrale,
86000 Poitiers
Tél. : 06 61 35 61 06
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

PLAISIRS DU VIN
146, avenue du 8-Mai-1945,
86000 Poitiers
Tél. : 05 49 11 36 39
● **1200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

V AND B
31, route de Parthenay, 86000 Poitiers
Tél. : 05 49 37 93 64
www.vandb.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200). Bar à bières (300).

LE DIT-VIN
3 rue du clos de l'Ormeau,
86130 Saint-Georges-les-Baillargeaux
Tél. : 05 49 38 84 73
ditvin@orange.fr
www.dit-vin.com
● **250 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CAVAVIN
17 bis, route de la Torchaise,
86580 Vouneuil-sous-Biard
Tél. : 05 49 57 10 64
● **700 réf.** Vallée de la Loire, Languedoc, Roussillon, Bordeaux, Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, etc. Spiritueux (300).

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 05 55 50 06 74
● **250 réf.** Bordeaux, Costières et Bergerac. Spiritueux (50).

NICOLAS
7, place Fournier, 87000 Limoges
Tél. : 05 55 32 84 85
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et spiritueux.

PLAISIRS DU VIN RVF
160, route de Nexon,
87000 Limoges
Tél. : 05 55 58 75 95
www.plaisirsduvin.com
● **1800 réf.** Languedoc, Sud-Ouest, Rhône, Bordeaux. Vins étrangers. Spiritueux (200).

VINOBLE
3, place de la Motte,
87000 Limoges
Tél. : 05 55 34 30 94
contact@vignoble.fr
vinoble.fr
● **400 réf.** Languedoc, vins italiens, Loire, Sud-Ouest, Bordeaux, Bourgogne. Spiritueux (150).

VINOTHÈQUE DE CARNOT RVF
54, rue de Belfort, 87100 Limoges
Tél. : 05 55 77 02 20
vinotheque-de-carnot@wanadoo.fr
● **2400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (400) dont whiskies (180), armagnacs et cognacs (60).

VINUM RVF
Family-Village,
30, rue Amédée-Gordini,
87000 Limoges
Tél. : 05 55 04 54 30
vinumfamily@orange.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (600). Dégustations sur réservation.

LA CAVE DES REMPARTS RVF
6-8 rue Maurice-Thorez,
87600 Rochechouart
Tél. : 05 55 03 76 14
lacavedesremparts@fredon-boissons.fr
● **450 réf.** Bordeaux, Languedoc, Vallée du Rhône, vins du monde. Spiritueux (250) dont whiskies (130), liqueurs (40), crèmes, rhums (50), cognacs (20), vodkas, bières artisanales (50). Soirées à thème.

CAVE LA MARGALAISE
8, rue Renan, 87200 Saint-Junien
Tél. : 05 55 02 63 65
cave.la.margalaise@sfr.fr
● **350 réf.** Toutes régions dont Alsace, Bordeaux, Côtes du Rhône, Champagne, Bourgogne, Languedoc-Roussillon et Provence. Spiritueux (50).

COMPTOIR DES VIGNES
5, avenue Nelson-Mandela,
87200 Saint-Junien
Tél. : 05 55 50 20 20
comptoirdesvignes@fredon-boissons.fr
www.st.junien.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (280).

LES CAVES DU LIMOUSIN
Place du Champ-de-Foire, 2, avenue Anatole-France, 87200 Saint-Junien
Tél. : 05 55 02 07 59
lescavesdulimousin.stjunien@orange.fr
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers, eaux-de-vie. Spiritueux (250). Produits régionaux.

LE CAVEAU DE BACCHUS RVF
30, boulevard de l'Hôtel-de-Ville,
87500 Saint-Yrieix-la-Perche
Tél. : 05 55 09 98 47
lecaveaudebacchus87@cegetel.net
● **4 000 réf.** Bourgogne, Rhône, Bordeaux, etc. Spiritueux (380).

LE PETIT FRANÇAIS à Épinal

Il propose aussi des vins étrangers

Une cave à Nancy, une autre à Metz et cette adresse à Épinal… Alexandre Guillou pose ses jalons dans l'est de la France. Sommelier de formation, il entretient une très généreuse sélection de 900 cuvées françaises, sans oublier quelques vins étrangers. La maison milite pour le bio, la biodynamie ou le "nature", avec quelques références du genre comme Christian Binner, Karim Vionnet ou Daniel Le Conte des Floris. Tous les ans en mars, Alexandre organise un salon des vins biodynamiques et naturels avec une trentaine de vignerons à l'affiche.
13, rue Lormont, 88000 Épinal.
Tél. : 03 54 04 30 88



Alexandre Guillou

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.177-179

YONNE / ESSONNE

ESSONNE

NICOLAS

14, place du Marché, 91220 Arpajon
Tél. : 01 64 90 01 53
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions.

CAVE D'ORSAY à Orsay

Une sélection très exigeante

La passion de Rachid Bougherara pour le vin remonte à une trentaine d'années. Depuis huit ans, il la transmet à ses clients. Vins bio et biodynamiques représentent l'essentiel d'une sélection de 500 références. On y trouve les vins de Jean-Louis Trapet, de Philippe Gilbert, de Montirius, du château de Roquefort ou les champagnes de Benoît Lahaye, sans oublier des spiritueux choisis avec exigence, dont les eaux-de-vie de chez Windholtz, en Alsace. En plus de sa cave, Rachid donne de très nombreux cours d'œnologie pour entreprises et particuliers, et œuvre aussi à la sélection des vins pour l'enseigne Bibovino.
5, rue du Docteur-Ernest-Lauriat, 91400 Orsay. Tél. : 01 69 07 24 96


Rachid Bougherara

CAVE D'O

4, rue de Paris, 91570 Bièvres
Tél. : 01 60 10 18 07
herve.gomas@cavedo.fr
● **1 000 réf.** Vins toutes régions. 250 références de spiritueux. Épicerie fine.

LA CAVE DE BRÉTIGNY

8, rue Lucien-Bouget,
91220 Brétigny-sur-Orge
Tél. : 01 69 88 82 36
michel.lecardinal@orange.fr
● **350 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Côtes du Rhône, Loire, Champagne. Spiritueux (150).

LA VIGNERY

ZAC Maison-Neuve,
rue du Poitou,
91220 Brétigny-sur-Orge
Tél. : 01 60 84 96 17
bretigny@lavignery.fr
www.lavignery.fr
● **1 000 réf.** Bordeaux, France, monde. 550 références de spiritueux. 250 références de bières. 40 produits en dégustation permanente. Formation et repas œnologiques.

NICOLAS RVF

9, rue de la Gare,
91100 Brunoy.
Tél. : 01 60 46 03 68
www.nicolas.com
● **400 réf.** Toutes régions. Spiritueux (160).

LA PART DES ANGES RVF

88, rue Charles-de-Gaulle,
91440 Bures-sur-Yvette
Tél. : 01 69 28 26 90
● **350 réf.** Toutes régions. Vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (120) dont whiskies (80).

CAVAVIN

95, rue de Gravigny,
91380 Chilly-Mazarin
Tél. : 01 69 10 86 70
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVES DU VAL D'OR

2-4, rue de l'Avenir,
91100 Corbeil-Essonnes
Tél. : 01 60 88 05 05
cvo-corbeil@cavesduvaldor.com
● **400 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vin en vrac. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

NICOLAS
34, place Comte-Haymon,
91410 Corbeil-Essonnes
Tél. : 01 64 96 03 30
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

LA CAVE DU SOMMELIER RVF
44-46, rue de Chartres,
91150 Dourdan
Tél. : 01 64 59 44 64
thierry.petitvin@wanadoo.fr
● **2500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

INTER CAVES
96, boulevard Saint-Michel,
91450 Étampes
Tél. : 01 69 78 21 72
intercaves.etampes@gmail.com
www.intercaves.fr
● **420 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (220). Cave à bières. Épicerie fine.

L'ESPÉRANCE
81, rue Saint-Martin,
91150 Étampes
Tél. : 06 07 64 15 16
arpino.maillard@gmail.com
● **45 réf.** en Bordeaux, Bourgogne, Loire, Côtes du Rhône, Champagne, Alsace, Roussillon. Spiritueux (25).

NICOLAS
Centre commercial Évry-2,
91190 Évry
Tél. : 01 60 77 39 24
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

LE VIGNERON DE LA VALLÉE
9, rue de la Croix-Grignon,
91430 Gif-sur-Yvette
Tél. : 01 77 96 97 12
www.levignerondelavallee.fr
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE D'O
CC Les Terrasses,
91940 Le Coudray-Montceaux
Tél. : 06 07 83 04 12
www.cavedo.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (450). Épicerie fine. Repas-dégustation. Cours d'œnologie.

LES DOMAINES QUI MONTENT
Av. des Cérennes,
91940 Les Ulis
Tél. : 01 64 46 61 57
www.lesdomainesquimontent-lesulis.com
● **200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Table d'hôte.

NICOLAS
CC Ulis-2, 91470 Les Ulis
Tél. : 01 69 07 43 72
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE DE L'HUREPOIX
2, rue de Paris,
91470 Limours-en-Hurepoix
Tél. : 06 07 71 03 30
xavier.daniel@aliceadsl.fr
● **250 réf.** dont Alsace, Loire, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Languedoc et Roussillon. Spiritueux (150). Épicerie fine et fromagerie.

NICOLAS
67, rue Près François-Mitterrand,
91540 Longjumeau
Tél. : 01 64 48 69 81
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVES BERIGNY
3, place Victor-Schœlcher,
91300 Massy
Tél. : 01 69 07 90 16
massy@berigny.com
www.berigny.com
● **750 réf.** Bourgogne, Vallée du Rhône, Loire, Roussillon et Languedoc. Vins des *« deux hémisphères »*. Spiritueux (450).

SIGNÉ VIN
4, place de la Mairie, 91540 Mennecy
Tél. : 01 69 90 55 78
signevin@gmail.com
● **400 réf.** Bourgogne, Languedoc, Bordeaux, Loire et Rhône. Vins conventionnels, bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (150).

CAVE D'O
1, place du Colombier,
91490 Milly-la-Forêt
Tél. : 01 64 98 71 71
herve.gomas@cavedo.fr
www.cavedo.fr
● **1000 réf.** Vins toutes régions. Spiritueux (600). Épicerie fine.

COMPTOIR DES VIGNES
27, rue du Chênet,
91490 Milly-la-Forêt
Tél. : 01 69 11 82 55
comptoirdesvignes91490@gmail.com
www.comptoirdesvignes.fr
● **400 réf.** Toutes régions et étrangers. Spiritueux (200).

AUX VINS DE FRANCE
78, avenue de la République,
91230 Montgeron
Tél. : 01 69 03 51 50
aux2pots@gmail.com
www.montgeron-vins.com
● **250 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (100).

LES CAVES À VINS
89, avenue Jean-Jaurès,
91620 Montgeron
Tél. : 01 69 03 26 50
www.lescavesavins.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

VINEZIA
119 ter, rue Paul-Fort,
91310 Montlhéry
Tél. : 09 62 68 54 51
contact@vinezia.fr
● **150 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Ardèche, Alsace, Champagne, Languedoc-Roussillon, Loire.

LA CAVE DE NOZAY
13 ter, rue de Versailles,
91620 Nozay
Tél. : 01 69 01 38 77
lacavedenozay@gmail.com
www.lacavedenozay.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LA CAVE D'ORSAY
5, rue du Docteur-Ernest-Lauriat,
91400 Orsay
Tél. : 01 69 07 24 96/06 32 68 05 36
www.lacavedorsay.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (100).

NICOLAS
6, rue Boursier,
91120 Orsay
Tél. : 01 69 28 41 60
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CAVE À JULES
8, avenue du Général-Leclerc,
91120 Palaiseau
Tél. : 01 69 31 44 42
www.lacaveajules.com
● **1200 réf.** Toutes régions et Italie. Spiritueux (250).

NICOLAS
125 bis, rue de Paris, 91130 Palaiseau
Tél. : 01 60 14 01 58
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux dont whiskies (150).

INTER CAVES
20, avenue de la Libération,
91400 Ris-Orangis
Tél. : 01 69 43 25 11
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (250).

LES DEMOISELLES DE GASCOGNE
Le Christ, 91250 Saclay
Tél. : 01 60 19 02 94
● **120 réf.** dont Sud-Ouest, Bourgogne, Beaujolais et Bordeaux. Spiritueux (80).

INTER CAVES
CC Croix-Verte, place de l'Europe,
91700 Saint-Germain-les-Corbeil
Tél. : 01 64 85 03 08
www.intercaves.fr
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE SAINT-VINCENT
96, route de Corbeil,
91700 Sainte-Geneviève-des-Bois
Tél. : 01 69 04 38 41
www.caviste91.com
● **550 réf.** Toutes régions. Spiritueux (700). Bar à vins et à whiskies.

LA CAVE VINICOLE
28, avenue Gabriel-Péri,
91600 Sainte-Geneviève-des-Bois
Tél. : 01 60 16 08 33
cavelavinicole@yahoo.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (150).

CAVE VINICOLE BRIOT
5, rue Louis-Jacques-Mézard,
91530 Savigny-sur-Orge
Tél. : 01 69 05 28 87
www.cave-vinicole-briot.fr
● **400 réf.** Toutes régions. Bibs. Spiritueux (100) dont whiskies (65).

LA CAVE DU GOURMET
258, chemin du Pont-de-Bois,
91370 Sermaise
Tél. : 01 64 59 42 63
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (120).

NICOLAS
CC des Prés-Hauts,
91370 Verrières-le-Buisson
Tél. : 01 69 20 20 67
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

UN P'TIT VIN D'FOLIE
2, rue de l'Église,
91270 Verrières-le-Buisson
Tél. : 09 83 81 00 58
dlc.vins@gmail.com
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

INTER CAVES
80, avenue Henri-Barbusse,
91170 Vigneux-sur-Seine
Tél. : 01 69 40 14 94
intercaves.bgt@orange.fr
www.intercaves.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (200).

CAVES DE L'ABBAYE
63, rue Charles-de-Gaulle,
91330 Yerres
Tél. : 01 69 48 48 87
cavedelabbaye@gmail.com
● **630 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins biodynamiques. Spiritueux (230).

INTER CAVES
Ferme du Château-de-la-Grange,
91330 Yerres
Tél. : 01 69 48 36 07
yerres.intercaves@sfr.fr
www.intercaves.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Réserves à vins (30). Whiskies (300) et rhums (100). Bières (30). Épicerie fine.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.179-183

HAUTS-DE-SEINE

ENVIE DE VIN

20, avenue de la Division-Leclerc,
92160 Antony
Tél. : 01 46 66 05 85
enviedevin@bbox.fr
● **850 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc, Rhône, etc. Spiritueux (250) dont whiskies écossais. Distillerie indépendante

NICOLAS

3, avenue de la Division-Leclerc,
92600 Antony
Tél. : 01 46 66 02 93
nicolas.antony92160@gmail.com
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

MILLE & ZIM – CAVE D'ASNIÈRES

6, rue de Verdun,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 33 04 05
cave_asnieres@millezim.fr
www.millezim.com
● **1 800 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (150). Cave, table d'hôtes et épicerie fine.

NICOLAS

38, Grande Rue Charles-de-Gaulle,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 93 08 06
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE SÉLECTION

60, rue de la Sablière,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 93 77 90
caves.selection@hotmail.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

NICOLAS

9, rue Pierre-Brossolette,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 93 58 70
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

À TRAVERS LE VIN

4, rue Mertens, 92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 22 47
atraverslevin@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVE SÉLECTION

39, rue du Général-Leclerc,
92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 31 26
caves.selection@hotmail.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

NICOLAS
43, rue des Bourguignons,
92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 11 50
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE SAINT-CLAIR RVF
247, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 47 61 05 12
contact@cavesaintclair.com
www.cavesaintclair.com
● **1 000 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône et Languedoc. Vins bio. Spiritueux (500).

LE REPAIRE DE BACCHUS
52, avenue Jean-Baptiste-Clément,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 70 28 10 37
boulogne@lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins du Nouveau Monde. Spiritueux (100).

LES DOMAINES QUI MONTENT
76, avenue Pierre-Lefaucheux,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 21 27 80
ldqm.boulogne@gmail.com
www.boulogne92.com
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (80). Cave et table d'hôte.

LES DOMAINES QUI MONTENT
33, rue des Peupliers,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 08 26 46
ldqm.boulogne@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

NICOLAS
167, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 25 82
www.nicolas.com
● **575 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (300).

NICOLAS
54, avenue Victor-Hugo,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 20 12
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

VINS ET CIE
47, rue Escudier,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 03 00 18
vins.cie@wanadoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Coteaux du Languedoc, Côtes du Rhône et Bourgogne. Spiritueux (100).

NICOLAS
260, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 47 61 11 82
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
84, avenue du Général-Leclerc,
92320 Bourg-la-Reine
Tél. : 01 46 61 87 63
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
13, rue Gabriel-Péri, 92320 Châtillon
Tél. : 01 42 53 01 75
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NYSA
34, rue de la Mairie, 92320 Châtillon
Tél. : 01 40 95 95 06
chatillon.nysa@gmail.com
www.nysa.com
● **750 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Bières.

INTER CAVES
26, rue Paul-Vaillant-Couturier,
92140 Clamart
Tél. : 01 47 36 67 00
www.intercaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (450). Bières (100).

NICOLAS
29, avenue Jean-Jaurès, 92140 Clamart
Tél. : 01 46 42 01 41
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LES GRANDES CAVES RVF
76, boulevard Jean-Jaurès,
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : 01 47 37 87 13
les-grandes-caves@wanadoo.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

NICOLAS
67, boulevard Jean-Jaurès,
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : 01 47 37 15 30
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

AGRAPPA LA CAVE
68, rue Félix-Faure, 92700 Colombes
Tél. : 01 56 83 00 16
lacave.c1@grappa.com
www.agrappa.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
70, rue Saint-Denis,
92700 Colombes
Tél. : 01 42 42 22 23
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVES BOURDIN, LE VIN EN VILLE
83, rue de Bezons, 92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 06 73
contact@cavesbourdin.fr
www.cavesbourdin.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

MILLE & ZIM – CAVE DE BÉCON RVF
4, avenue Gallieni, 92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 27 52
cave_becon@millezim.fr
www.millezim.com
● **1 200 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (250).

MILLE & ZIM – CAVE DE COURBEVOIE RVF
21, rue de Colombes,
92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 13 83
cave_courbevoie@millezim.fr
www.millezim.com
● **800 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (150). Les agricultures bio et biodynamiques sont mises en avant.

NICOLAS
3, avenue de la Liberté,
92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 10 19
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS
Centre commercial Charras,
20 ter, rue de Bezons, 92400
Courbevoie
Tél. : 01 47 88 08 97
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
91, rue Boucicaut,
92260 Fontenay-aux-Roses
Tél. : 01 46 61 10 98
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
13 bis, avenue Joffre, 92380 Garches
Tél. : 01 47 41 03 18
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LE CHEMIN DES VIGNES RVF
113 bis, avenue de Verdun,
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 46 38 90 51
boutique.issy@chemindesvignes.fr
www.chemindesvignes.net
● **650 réf.** Toutes régions dont Roussillon, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (100).

NICOLAS
10, boulevard Voltaire,
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 40 93 48 80
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
65, rue du Général-Leclerc,
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 46 42 07 86
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
1, avenue Joseph-Froment,
92250 La Garenne-Colombes
Tél. : 01 42 42 26 27
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
21, rue Voltaire,
92250 La Garenne-Colombes
Tél. : 01 42 42 24 15
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LES CRUS
72, avenue Charles-de-Gaulle,
92350 Le Plessis-Robinson
Tél. : 01 46 32 15 69
pascal.rouche@les-crus.fr
● **200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (20).

NICOLAS
ZAC Cœur de ville, 7, Grand-Place,
92350 Le Plessis-Robinson
Tél. : 01 46 32 83 05
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

À LA CAVE... OU MANGER
23, rue Louis-Rouquier,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 57 28 55
alacave@live.fr
www.alacaveoumanger.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Aussi cave à manger.

ART ET VIN RVF
89 rue Voltaire,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 30 92 35
alex.mahut@hotmail.fr
www.caveartetvin.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

NICOLAS
35, rue Greffulhe,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 59 63 71
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
42-46, rue Voltaire,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 57 40 23
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
42, rue Louise-Michel,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 58 85 52
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
95, rue Louis-Rouquier,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 37 04 96
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

VERT & OR
16, rue Gabriel-Péri,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 57 43 17
vertetor@orange.fr
caveachamp.fr
● **300 réf.** Champagne (25 maisons). Spiritueux (50).

CAVAVIN
6, rue Béranger, 92240 Malakoff
Tél. : 09 82 40 00 20
cavavinmalakoff@gmail.com
cavavinmalakoff.wixsite
● **700 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (200).

CHÂTEAUNET PARIS-SUD
166, avenue Pierre-Brossolette,
92240 Malakoff
Tél. : 01 46 54 31 06
parissud@chateaunet.com
www.chateaunet.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Livraison et service de Drive.

LES LONGS RÉAGES
12, rue du Colonel-Renard,
92190 Meudon. Tél. : 01 46 26 70 93
reagesm@wanadoo.fr
les-longs-reages.business.site
● **1800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

NICOLAS
38, rue de la République,
92190 Meudon

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 01 45 34 10 29
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

AU CHAI DU CHAT
18, rue Périer, 92120 Montrouge
Tél. : 01 46 54 59 00
www.auchaiduchat.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

L'EAU FERRUGINEUSE
16, avenue Jean-Jaurès,
92120 Montrouge
Tél. : 01 57 21 33 26
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE DÉCANTEUR RVF
89 avenue de la république,
92120 Montrouge
Tél. : 01 46 54 35 56
ledecanteur@orange.fr
www.ledecanteur.fr
● **300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins biodynamiques. Spiritueux (100). Table d'hôte, épicerie fine.

NICOLAS
57, avenue de la République,
92120 Montrouge
Tél. : 01 42 53 02 88
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

SAVEURS ET MILLÉSIMES
94, avenue Ginoux, 92120 Montrouge
Tél. : 01 46 73 97 97
saveursetmillesimes@free.fr
● **350 réf.** dont Bordeaux, Loire et Languedoc. Whiskies (60) et rhums (50). Bières.

NICOLAS
1, rue Maurice-Thorez,
92000 Nanterre
Tél. : 01 47 21 11 44
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVES DE LONGCHAMP RVF
2, rue de Longchamp,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 47 65 83
cavesdelongchamp@free.fr
● **130 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire et Languedoc. Spiritueux (100).

CAVES DU PARC
37, rue de Chézy,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 04 00
cavesduparc@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
23, rue Madeleine-Michelis,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 33 59
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (80).

NICOLAS
12, rue Michelis,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 85 55
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
18, rue des Huissiers,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 01 22
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
203, avenue Charles-de-Gaulle,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 47 87 02
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
7, rue Ernest-Deloison,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 47 83 81
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

VIVIN RVF
114, avenue Achille-Peretti,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 19 19
vinvin@vinvin.fr
www.vivin.fr
● **700 réf.** Toutes régions, vins italiens. Vins biodynamiques et nature. Spiritueux (100).

CAVE MANNEVY
50, boulevard Richard-Wallace,
92800 Puteaux
Tél. : 01 45 06 07 75
helene@cave.fr
● **2500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Rhône et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (180).

NICOLAS
99, rue Jean-Jaurès, 92800 Puteaux
Tél. : 01 47 76 25 99
www.nicolas.com
● **1400 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (100).

APOGÉ
21, esplanade du Général-de-Gaulle,
92060 Puteaux-La Défense
Tél. : 01 49 03 03 03
contact@apoge.fr
www.apoge.fr
● **250 réf.** dont 100 champagnes. Toutes régions françaises et vins étrangers. Spiritueux (750). Dégustation avant achat. Bar à vins et à champagnes (250 vins au verre).

NICOLAS
13, rue Paul-Vaillant-Couturier,
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : 01 47 51 04 91
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

UN VENT DU SUD RVF
9 bis, Place Jean-Jaurès,
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : 01 47 51 08 71
contact@unventdusud.com
www.unventdusud.com
● **350 réf.** Vins du sud uniquement, vins étrangers. Spiritueux (40). Épicerie fine.

LES CHAIS DU SAVOUR
12 bis, rue Dailly, 92110 Saint-Cloud
Tél. : 01 55 39 34 56
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50).

NICOLAS
20, rue de l'Église, 92210 Saint-Cloud
Tél. : 01 46 02 04 21
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LE REPAIRE DE BACCHUS
65, rue Houdan,
92330 Sceaux
Tél. : 01 46 83 80 36
www.lerepairedebacchus.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).
NICOLAS
13, rue Houdan, 92330 Sceaux
Tél. : 01 46 61 03 86
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions.
LES LONGS REAGES
100 Grande Rue, 92310 Sèvres
Tél. : 01 45 34 04 00
reagesm@wanadoo.fr
les-longs-reages.business.site

● **1800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).
NICOLAS
84, Grande Rue, 92310 Sèvres
Tél. : 01 45 34 00 01
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).
JULIEN DE SAVIGNAC
32, avenue Édouard-Vaillant,
92150 Suresnes
Tél. : 01 42 04 07 82
juliensavignac.suresnes@orange.fr
www.julien-de-savignac.com

● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).
NICOLAS
37, avenue Édouard-Vaillant,
92150 Suresnes
Tél. : 01 45 06 19 10
www.nicolas.com

● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).
NICOLAS
2, place du Général-Leclerc,
92150 Suresnes
Tél. : 01 45 06 16 01
nicolas.bas.suresnes1@orange.fr
www.nicolas.com

● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (180), large sélection de whiskies.
NICOLAS
91, boulevard de la République,
92420 Vaucresson
Tél. : 01 47 41 14 65
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).
NICOLAS
7, rue de Saint-Cloud,
92410 Ville-d'Avray
Tél. : 01 47 50 44 88
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.179-183

HAUTS-DE-SEINE

ENVIE DE VIN

20, avenue de la Division-Leclerc,
92160 Antony
Tél. : 01 46 66 05 85
enviedevin@bbox.fr
● **850 réf.** Toutes régions dont Bourgogne, Languedoc, Rhône, etc. Spiritueux (250) dont whiskies écossais. Distillerie indépendante

NICOLAS

3, avenue de la Division-Leclerc,
92600 Antony
Tél. : 01 46 66 02 93
nicolas.antony92160@gmail.com
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

MILLE & ZIM – CAVE D'ASNIÈRES

RVF

6, rue de Verdun,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 33 04 05
cave_asnieres@millezim.fr
www.millezim.com
● **1 800 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (150). Cave, table d'hôtes et épicerie fine.

NICOLAS

38, Grande Rue Charles-de-Gaulle,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 93 08 06
www.nicolas.com
● **1 000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE SÉLECTION

60, rue de la Sablière,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 93 77 90
caves.selection@hotmail.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

NICOLAS

9, rue Pierre-Brossolette,
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : 01 47 93 58 70
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

À TRAVERS LE VIN

4, rue Mertens, 92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 22 47
atraverslevin@orange.fr
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

CAVE SÉLECTION

39, rue du Général-Leclerc,
92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 31 26
caves.selection@hotmail.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150).

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

NICOLAS
43, rue des Bourguignons,
92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 11 50
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE SAINT-CLAIR RVF
247, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 47 61 05 12
contact@cavesaintclair.com
www.cavesaintclair.com
● **1 000 réf.** Bourgogne, Bordeaux, Rhône et Languedoc. Vins bio. Spiritueux (500).

LE REPAIRE DE BACCHUS
52, avenue Jean-Baptiste-Clément,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 70 28 10 37
boulogne@lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins du Nouveau Monde. Spiritueux (100).

LES DOMAINES QUI MONTENT
76, avenue Pierre-Lefaucheux,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 21 27 80
ldqm.boulogne@gmail.com
www.boulogne92.com
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Bourgogne. Spiritueux (80). Cave et table d'hôte.

LES DOMAINES QUI MONTENT
33, rue des Peupliers,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 08 26 46
ldqm.boulogne@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (50).

NICOLAS
167, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 25 82
www.nicolas.com
● **575 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (300).

NICOLAS
54, avenue Victor-Hugo,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 20 12
www.nicolas.com
● **1 200 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

VINS ET CIE
47, rue Escudier,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 03 00 18
vins.cie@wanadoo.fr
● **1 000 réf.** Toutes régions dont Coteaux du Languedoc, Côtes du Rhône et Bourgogne. Spiritueux (100).

NICOLAS
260, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 47 61 11 82
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
84, avenue du Général-Leclerc,
92320 Bourg-la-Reine
Tél. : 01 46 61 87 63
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
13, rue Gabriel-Péri, 92320 Châtillon
Tél. : 01 42 53 01 75
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NYSA
34, rue de la Mairie, 92320 Châtillon
Tél. : 01 40 95 95 06
chatillon.nysa@gmail.com
www.nysa.com
● **750 réf.** Toutes régions. Spiritueux (250). Bières.

INTER CAVES
26, rue Paul-Vaillant-Couturier,
92140 Clamart
Tél. : 01 47 36 67 00
www.intercaves.fr
● **900 réf.** Toutes régions. Spiritueux (450). Bières (100).

NICOLAS
29, avenue Jean-Jaurès, 92140 Clamart
Tél. : 01 46 42 01 41
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LES GRANDES CAVES RVF
76, boulevard Jean-Jaurès,
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : 01 47 37 87 13
les-grandes-caves@wanadoo.fr
● **1 500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (500).

NICOLAS
67, boulevard Jean-Jaurès,
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : 01 47 37 15 30
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

AGRAPPA LA CAVE
68, rue Félix-Faure, 92700 Colombes
Tél. : 01 56 83 00 16
lacave.c1@grappa.com
www.agrappa.com
● **700 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
70, rue Saint-Denis,
92700 Colombes
Tél. : 01 42 42 22 23
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVES BOURDIN, LE VIN EN VILLE
83, rue de Bezons, 92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 06 73
contact@cavesbourdin.fr
www.cavesbourdin.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

MILLE & ZIM – CAVE DE BÉCON RVF
4, avenue Gallieni, 92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 27 52
cave_becon@millezim.fr
www.millezim.com
● **1 200 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (250).

MILLE & ZIM – CAVE DE COURBEVOIE RVF
21, rue de Colombes,
92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 13 83
cave_courbevoie@millezim.fr
www.millezim.com
● **800 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire, Champagne et Bordeaux. Spiritueux (150). Les agricultures bio et biodynamiques sont mises en avant.

NICOLAS
3, avenue de la Liberté,
92400 Courbevoie
Tél. : 01 43 33 10 19
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS
Centre commercial Charras,
20 ter, rue de Bezons, 92400
Courbevoie
Tél. : 01 47 88 08 97
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
91, rue Boucicaut,
92260 Fontenay-aux-Roses
Tél. : 01 46 61 10 98
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
13 bis, avenue Joffre, 92380 Garches
Tél. : 01 47 41 03 18
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LE CHEMIN DES VIGNES RVF
113 bis, avenue de Verdun,
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 46 38 90 51
boutique.issy@chemindesvignes.fr
www.chemindesvignes.net
● **650 réf.** Toutes régions dont Roussillon, Bordeaux et Bourgogne. Spiritueux (100).

NICOLAS
10, boulevard Voltaire,
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 40 93 48 80
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
65, rue du Général-Leclerc,
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 46 42 07 86
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
1, avenue Joseph-Froment,
92250 La Garenne-Colombes
Tél. : 01 42 42 26 27
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
21, rue Voltaire,
92250 La Garenne-Colombes
Tél. : 01 42 42 24 15
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LES CRUS
72, avenue Charles-de-Gaulle,
92350 Le Plessis-Robinson
Tél. : 01 46 32 15 69
pascal.rouche@les-crus.fr
● **200 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (20).

NICOLAS
ZAC Cœur de ville, 7, Grand-Place,
92350 Le Plessis-Robinson
Tél. : 01 46 32 83 05
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

À LA CAVE... OU MANGER
23, rue Louis-Rouquier,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 57 28 55
alacave@live.fr
www.alacaveoumanger.fr
● **800 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200). Aussi cave à manger.

ART ET VIN RVF
89 rue Voltaire,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 30 92 35
alex.mahut@hotmail.fr
www.caveartetvin.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (40).

NICOLAS
35, rue Greffulhe,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 59 63 71
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
42-46, rue Voltaire,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 57 40 23
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
42, rue Louise-Michel,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 58 85 52
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
95, rue Louis-Rouquier,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 37 04 96
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

VERT & OR
16, rue Gabriel-Péri,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 57 43 17
vertetor@orange.fr
caveachamp.fr
● **300 réf.** Champagne (25 maisons). Spiritueux (50).

CAVAVIN
6, rue Béranger, 92240 Malakoff
Tél. : 09 82 40 00 20
cavavinmalakoff@gmail.com
cavavinmalakoff.wixsite
● **700 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (200).

CHÂTEAUNET PARIS-SUD
166, avenue Pierre-Brossolette,
92240 Malakoff
Tél. : 01 46 54 31 06
parissud@chateaunet.com
www.chateaunet.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Livraison et service de Drive.

LES LONGS RÉAGES
12, rue du Colonel-Renard,
92190 Meudon. Tél. : 01 46 26 70 93
reagesm@wanadoo.fr
les-longs-reages.business.site
● **1800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).

NICOLAS
38, rue de la République,
92190 Meudon

Tous droits réservés à l'éditeur

Tél. : 01 45 34 10 29
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

AU CHAI DU CHAT
18, rue Périer, 92120 Montrouge
Tél. : 01 46 54 59 00
www.auchaiduchat.fr
● **400 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

L'EAU FERRUGINEUSE
16, avenue Jean-Jaurès,
92120 Montrouge
Tél. : 01 57 21 33 26
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

LE DÉCANTEUR RVF
89 avenue de la république,
92120 Montrouge
Tél. : 01 46 54 35 56
ledecanteur@orange.fr
www.ledecanteur.fr
● **300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Vins biodynamiques. Spiritueux (100). Table d'hôte, épicerie fine.

NICOLAS
57, avenue de la République,
92120 Montrouge
Tél. : 01 42 53 02 88
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

SAVEURS ET MILLÉSIMES
94, avenue Ginoux, 92120 Montrouge
Tél. : 01 46 73 97 97
saveursetmillesimes@free.fr
● **350 réf.** dont Bordeaux, Loire et Languedoc. Whiskies (60) et rhums (50). Bières.

NICOLAS
1, rue Maurice-Thorez,
92000 Nanterre
Tél. : 01 47 21 11 44
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVES DE LONGCHAMP RVF
2, rue de Longchamp,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 47 65 83
cavesdelongchamp@free.fr
● **130 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire et Languedoc. Spiritueux (100).

CAVES DU PARC
37, rue de Chézy,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 04 00
cavesduparc@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
23, rue Madeleine-Michelis,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 33 59
www.lerepairedebacchus.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (80).

NICOLAS
12, rue Michelis,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 85 55
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
18, rue des Huissiers,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 01 22
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
203, avenue Charles-de-Gaulle,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 47 87 02
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
7, rue Ernest-Deloison,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 47 83 81
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

VIVIN RVF
114, avenue Achille-Peretti,
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 19 19
vinvin@vinvin.fr
www.vivin.fr
● **700 réf.** Toutes régions, vins italiens. Vins biodynamiques et nature. Spiritueux (100).

CAVE MANNEVY
50, boulevard Richard-Wallace,
92800 Puteaux
Tél. : 01 45 06 07 75
helene@cave.fr
● **2500 réf.** Toutes régions dont Bordeaux, Rhône et Bourgogne, vins étrangers. Spiritueux (180).

NICOLAS
99, rue Jean-Jaurès, 92800 Puteaux
Tél. : 01 47 76 25 99
www.nicolas.com
● **1400 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Champagne. Spiritueux (100).

APOGÉ
21, esplanade du Général-de-Gaulle,
92060 Puteaux-La Défense
Tél. : 01 49 03 03 03
contact@apoge.fr
www.apoge.fr
● **250 réf.** dont 100 champagnes. Toutes régions françaises et vins étrangers. Spiritueux (750). Dégustation avant achat. Bar à vins et à champagnes (250 vins au verre).

NICOLAS
13, rue Paul-Vaillant-Couturier,
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : 01 47 51 04 91
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

UN VENT DU SUD RVF
9 bis, Place Jean-Jaurès,
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : 01 47 51 08 71
contact@unventdusud.com
www.unventdusud.com
● **350 réf.** Vins du sud uniquement, vins étrangers. Spiritueux (40). Épicerie fine.

LES CHAIS DU SAVOUR
12 bis, rue Dailly, 92110 Saint-Cloud
Tél. : 01 55 39 34 56
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (50).

NICOLAS
20, rue de l'Église, 92210 Saint-Cloud
Tél. : 01 46 02 04 21
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LE REPAIRE DE BACCHUS
65, rue Houdan,
92330 Sceaux
Tél. : 01 46 83 80 36
www.lerepairedebacchus.com

Tous droits réservés à l'éditeur

● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).
NICOLAS
13, rue Houdan, 92330 Sceaux
Tél. : 01 46 61 03 86
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions.
LES LONGS REAGES
100 Grande Rue, 92310 Sèvres
Tél. : 01 45 34 04 00
reagesm@wanadoo.fr
les-longs-reages.business.site

● **1800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (300).
NICOLAS
84, Grande Rue, 92310 Sèvres
Tél. : 01 45 34 00 01
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).
JULIEN DE SAVIGNAC
32, avenue Édouard-Vaillant,
92150 Suresnes
Tél. : 01 42 04 07 82
juliensavignac.suresnes@orange.fr
www.julien-de-savignac.com

● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).
NICOLAS
37, avenue Édouard-Vaillant,
92150 Suresnes
Tél. : 01 45 06 19 10
www.nicolas.com

● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).
NICOLAS
2, place du Général-Leclerc,
92150 Suresnes
Tél. : 01 45 06 16 01
nicolas.bas.suresnes1@orange.fr
www.nicolas.com

● **700 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (180), large sélection de whiskies.
NICOLAS
91, boulevard de la République,
92420 Vaucresson
Tél. : 01 47 41 14 65
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).
NICOLAS
7, rue de Saint-Cloud,
92410 Ville-d'Avray
Tél. : 01 47 50 44 88
www.nicolas.com

● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.183-184

SEINE-SAINT-DENIS

LES GUEULES À RAISINS
13 bis, boulevard de Strasbourg,
93600 Aulnay-sous-Bois
Tél. : 09 84 52 30 19
lesgueulesaraisins@gmail.com
● **300 réf.** Toutes régions. Biodynamie, nature. Spiritueux (300).

NICOLAS
13, route de Bondy,
93600 Aulnay-sous-Bois
Tél. : 01 48 66 61 84
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins nature. Whiskies (100).

NICOLAS
114, avenue Henri-Barbusse,
93700 Drancy. Tél. : 01 48 32 02 86
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

INTERCAVES
33, avenue des Princes,
93460 Gournay-sur-Marne
Tél. : 01 43 05 07 11
www.intercaves.fr
● **200 réf.** Toutes régions et vins étrangers (10 pays). Spiritueux (120).

CHÂTEAUNET PARIS-NORD
137, avenue du Président-Wilson,
93210 La Plaine-Saint-Denis
Tél. : 01 55 93 40 90
parisnord@chateaunet.com
www.chateaunet.com
● **2500 réf.** Toutes régions. Livraison et drive.

CAVAVIN LE RAINAY
14, place du Général-de-Gaulle,
93340 Le Raincy
Tél. : 09 67 03 12 62
leraincy@cavavin.fr
www.cavavin.fr
● **900 réf.** Toutes régions dont Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Provence, Sud-Ouest, Alsace, Beaujolais, Languedoc et vins étrangers. Spiritueux (150).

LA P'TITE CAVE RVF
76, allée de Montfermeil,
93340 Le Raincy
Tél. : 09 83 79 93 48
laptitecave.leraincy@gmail.com
www.laptitecave-leraincy.com
● **430 réf.** Bourgogne, Rhône et Languedoc. Spiritueux (40). Achats directement auprès des vignerons.

LE VERRE D'HUGO
4 ter, allée Victor-Hugo,
93340 Le Raincy
Tél. : 01 83 48 34 79
leverredhugo@orange.fr
● **175 réf.** Toutes régions. Bio uniquement.

NICOLAS
22, avenue de la Résistance,
93340 Le Raincy
Tél. : 01 43 81 01 26
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
8, rond-point de Montfermeil,
93340 Le Raincy
Tél. : 01 43 81 14 92
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

MILLE & ZIM – CAVE DES LILAS RVF
128, rue de Paris, 93260 Les Lilas
Tél. : 09 75 75 54 44
cave_lilas@millezim.fr
www.millezim.com
● **900 réf.** Bourgogne, Rhône, Loire et Languedoc. Spiritueux (150). Vins bio et biodynamiques.

INTER CAVES
74-76, avenue Aristide-Briand,
93190 Livry-Gargan
Tél. : 04 43 02 78 78
intercaveslivrygargan@gmail.com
www.intercaves.fr
● **240 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300). Tireuses à bière à louer. Épicerie fine.

NICOLAS
6, boulevard de Chanzy,
93190 Livry-Gargan
Tél. : 01 43 81 31 60
www.nicolas.com
● **1000 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (300).

CAVE DES 7 ÎLES
186, avenue Jean-Jaurès,
93370 Montfermeil
Tél. : 01 43 30 47 21
levb@wanadoo.fr
● **1000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100). Épicerie fine.

LA CAVE RVF
45, rue de Paris, 93100 Montreuil
Tél. : 01 42 87 09 48
www.lacave.fr
● **300 réf.** Toutes régions dont Languedoc et Loire. Spiritueux (60) dont whiskies et rhums. Épicerie Fine.

LE VINGT-DEUX
128, rue de Vincennes,
93100 Montreuil
Tél. : 01 80 91 60 41
serviceclients@levingtdeux.com
www.levingtdeux.com
● **700 réf.** Loire, Bourgogne, Rhône, Languedoc. Spiritueux (100).

NICOLAS
60, boulevard Rouget-de-Lisle,
93100 Montreuil
Tél. : 01 42 87 06 18
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
34 bis, avenue du Maréchal-Foch,
93360 Neuilly-Plaisance
Tél. : 01 43 00 11 22
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
CC des Arcades,
93162 Noisy-le-Grand
Tél. : 01 43 05 25 27
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
122, rue Jean-Jaurès,
93130 Noisy-le-Sec
Tél. : 01 48 45 96 82
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
47, avenue Jean-Lolive, 93500 Pantin
Tél. : 01 48 45 19 77
www.nicolas.com
● **1300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

INTER CAVES
13 bis, avenue du Général-Gallieni,
93250 Villemomble
Tél. : 01 48 94 87 93
www.intercaves.fr
● **300 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Whiskies (200) et rhums (60).

NICOLAS
39, avenue Outrebon,
93250 Villemomble
Tél. : 01 45 28 03 68
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.184-186

VAL-DE-MARNE

ARÔMES RVF
5, rue Pierre-Leroux,
94140 Alfortville
Tél. : 01 56 29 16 90
eric@aromes.com
www.aromes.com
● **3000 réf.** Toutes régions. Spiritueux (30).

NICOLAS
3, place Jean-Jaurès, 94140 Alfortville
Tél. : 01 43 75 17 12
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

INTER CAVES
13 rue de Valenton,
94470 Boissy-Saint-Léger
Tél. : 01 45 69 54 05
www.intercaves.fr
● **500 réf.** Toutes régions. Organisation de soirées à thème.

VINS DE PROPRIÉTÉ
97, avenue Aristide-Briand,
94230 Cachan
Tél. : 01 46 63 15 45
● **800 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200). Rayon bières.

INTER CAVES
118, avenue du Général-de-Gaulle,
94500 Champigny-sur-Marne
Tél. : 01 48 81 96 32
www.intercaves.fr
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (180) dont whiskies (150).

NICOLAS
6, place Lénine,
94500 Champigny-sur-Marne
Tél. : 01 47 06 20 49
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (100).

LOVIN'
12, rue du Général-Leclerc,
94220 Charenton-le-Pont
Tél. : 01 48 93 78 61
www.lovin-caviste.fr
● **400 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux.

NICOLAS
31, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny,
94220 Charenton-le-Pont
Tél. : 01 43 68 03 70
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LA CAVE DU VILLAGE
33, rue du Général-Leclerc,
94000 Créteil
Tél. : 01 43 99 41 38
contact@caveduvillage.com
www.caveduvillage.com
● **250 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (40).

NICOLAS
27, rue du Général-Leclerc,
94000 Créteil
Tél. : 01 42 07 25 09
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
CC Créteil-Soleil, 94000 Créteil
Tél. : 01 43 77 18 30
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE D'HÉLIOS
15, avenue du 8-Mai-1945,
94260 Fresnes
Tél. : 01 46 68 17 17
ness100@wanadoo.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Spiritueux (80).

CAVE FILLOT
22, avenue Raspail, 94250 Gentilly
Tél. : 01 49 86 04 04
jacquesfillot@wanadoo.fr
www.vins-fillot.com
● **2000 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (800).

CAVE D'IVRY RVF
40, rue Marat, 94200 Ivry-sur-Seine
Tél. : 01 46 58 33 28
mora.paco@wanadoo.fr
cavedivry.fr
● **650 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Vins bio et

Tous droits réservés à l'éditeur

SEINE-SAINT-DENIS / VAL-DE-MARNE

biodynamiques. Spiritueux (180). Bar à vins.

NICOLAS
32, avenue du Général-Gallieni,
94340 Joinville-le-Pont
Tél. : 01 48 83 21 24
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
38, rue de Paris,
94340 Joinville-le-Pont
Tél. : 01 48 83 20 85
www.nicolas.com
● **600 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

VIGNES ET SAVEURS RVF
26, avenue du Général-Gallieni,
94340 Joinville-le-Pont
Tél. : 06 35 43 37 16
olivins.joinville@orange.fr
● **600 réf.** Vins étrangers (Italie) et Languedoc, Loire, Rhône, Provence, Bordeaux. Cépages et millésimes anciens. Vins doux naturels, vins mutés, vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (150).

NICOLAS
6, avenue Aristide-Briand,
94240 L'Haÿ-les-Roses
Tél. : 01 46 65 87 69
benoit.lebruchecpro@gmail.com
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (250).

CAVE OLIVINS RVF
7, rue Saint-Hilaire,
94210 La Varenne-Saint-Hilaire
Tél. : 01 41 81 02 72
arnoldsarl@free.fr
● **2000 réf.** Vins étrangers (Italie, Grèce, Espagne, Portugal, Géorgie, Serbie, Slovénie, Autriche, Hongrie, Allemagne). Cépages et millésimes anciens. Vins doux naturels, vins mutés, vins bio, biodynamiques et nature. Spiritueux (300).

LA VIE DE CHÂTEAU RVF
4, rue de la Poste,
94210 La Varenne-Saint-Hilaire
Tél. : 01 42 83 20 05
laviedechateau@wanadoo.fr
www.laviedechateau.net

4 caves à ne pas manquer en Île-de-France

● **LA CAVE DE LA GRANDE ÉPICERIE**
à Paris
L'une des caves les plus complètes de France. 2 400 références !
38, rue de Sèvres
75007 Paris. Tél. : 01 44 39 81 00

● **CAVE DE L'ÉPICERIE DE LONGUEIL**
à Maisons-Laffitte
Une institution locale, avec une gamme assez éclectique.
28, avenue de Longueil
78600 Maisons-Laffitte
Tél. : 01 39 62 00 50

● **LE CHEMIN DES VIGNES**
à Issy-les-Moulineaux
Un bistrot-cave en surplomb d'une parcelle de vignes en terrasse. 650 réf.
113 bis, avenue de Verdun
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : 01 46 38 90 51

● **CAVE D'IVRY**
à Ivry-sur-Seine
Sélection majuscule de vins en bio, biodynamie et "nature".
40, rue Marat. 94200 Ivry-sur-Seine.
Tél. : 01 46 58 33 28

● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (100).

NICOLAS
94, avenue du Bac,
94210 La Varenne-Saint-Hilaire
Tél. : 01 48 83 16 13
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LE COMPTOIR DU PERREUX RVF
5, boulevard de la Liberté,
94170 Le Perreux-sur-Marne
Tél. : 01 43 24 20 61
lecomptoirduperreux@gmail.com
● **250 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Languedoc. Spiritueux (200). 60 bières. Également épicerie fine.

NICOLAS
128, avenue du Général-de-Gaulle,
94170 Le Perreux-sur-Marne
Tél. : 01 43 24 22 07
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LA CAVE À MALIN
6, avenue Thérèse, 94420 Le Plessis-Trévise. Tél. : 01 45 94 76 73
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

MON P'TIT CAVISTE
64, avenue Gambetta,
94700 Maisons-Alfort
Tél. : 09 82 22 54 00
www.lovin-caviste.fr
● **200 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (40).

NICOLAS
55, avenue Georges-Clemenceau,
94700 Maisons-Alfort
Tél. : 01 43 76 38 16
www.nicolas.com
● **800 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVAVIN
84, Grande Rue Charles-de-Gaulle,
94130 Nogent-sur-Marne
Tél. : 01 48 75 97 11
delaterreauverre@gmail.com
www.cavavin.fr
● **250 réf.** Toutes régions. Une belle gamme de vins étrangers. Spiritueux (250).

NICOLAS
142, Grande Rue Charles-de-Gaulle,
94130 Nogent-sur-Marne
Tél. : 01 48 71 03 24
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

L'ÉPICURIEN
57, avenue Charles-de-Gaulle,
94160 Saint-Mandé
Tél. : 01 43 74 53 79
● **650 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Un large choix de 350 spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2019

NICOLAS
125, avenue de Paris,
94160 Saint-Mandé
Tél. : 01 43 28 25 04
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE DE L'ABBAYE
34, avenue Auguste-Marin,
94100 Saint-Maur-des-Fossés
Tél. : 06 15 10 48 15
pascal.abbaye@gmail.com
www.caveabbaye.com
● **3500 réf.** Toutes régions. Spiritueux (300).

CAVES DE LA MAIRIE
14 bis, avenue Charles-de-Gaulle,
94100 Saint-Maur-des-Fossés
Tél. : 01 48 83 03 67
www.petitgas-caviste.com
● **100 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux (500).

INTER CAVES
28, avenue Louis-Blanc,
94100 Saint-Maur-des-Fossés
Tél. : 01 48 85 82 79
saintmaur.intercaves@gmail.com
www.intercaves.fr
● **500 réf.** dont Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône et vins étrangers. Spiritueux (350).

NICOLAS
7, rue Barate-Cholet,
94106 Saint-Maur-des-Fossés
Tél. : 01 48 83 41 70
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
1, rue Pierre-Sémard,
94370 Sucy-en-Brie
Tél. : 01 45 90 20 10
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

PETIT VERDOT RVF
4, rue Guy-Môquet,
94370 Sucy-en-Brie
Tél. : 06 84 93 35 54
cavepetitverdot@gmail.com
● **500 réf.** Toutes régions. Vins bio. Spiritueux (200).

INTER CAVES
23, avenue René-Panhard,
94460 Thiais
Tél. : 01 48 52 46 64
www.intercaves.fr
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Whiskies (30). Coffrets-cadeaux.

NICOLAS
52, rue du Général-de-Gaulle,
94290 Villeneuve-le-Roi
Tél. : 01 45 97 42 64
www.nicolas.com
● **500 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

LA CAVE DE VILLIERS-SUR-MARNE
35, rue Louis Lenoir,
94350 Villiers-sur-Marne
Tél. : 09 62 64 88 20
● **280 réf.** Rhône et Provence. Spiritueux (130). Bières (200).

CAVE DU CHÂTEAU RVF
17, rue Raymond-du-Temple,
94300 Vincennes
Tél. : 01 43 28 17 50
caveduchateau94@gmail.com
● **550 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Rhone, Jura-Savoie, Languedoc. Spiritueux (180).

CAVES BOSSETTI RVF
164 bis, avenue de Paris,
94300 Vincennes
Tél. : 01 43 74 99 55
● **450 réf.** dont Bourgogne, Rhône, Loire, Languedoc et Bordeaux. Spiritueux (140).

LA BOÎTE A VINS RVF
23, avenue de Paris, 94300 Vincennes
Tél. : 01 43 74 43 81
www.laboiteavins.eu
● **900 réf.** Vins étrangers. Vins bio. Spiritueux (100).

LE REPAIRE DE BACCHUS
50, rue du Midi, 94300 Vincennes
Tél. : 01 43 28 10 17
vincennes2@lerepairedebacchus.com
www.lerepairedebacchus.com
● **750 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (220).

MON PETIT BOUCHON
101, rue de Fontenay,
94300 Vincennes
Tél. : 06 82 94 46 27
monpetitbouchonvin@gmail.com
www.monpetitbouchon.com
● **120 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Spiritueux (50).

NICOLAS
29, avenue du Château,
94300 Vincennes
Tél. : 01 43 28 03 79
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

CELLIER DES VIGNERONS
1, rue Rachel, 94400 Vitry-sur-Seine
Tél. : 01 46 80 49 96
cellier-des-vignerons@orange.fr
● **500 réf.** dont Bordeaux, Bourgogne, Loire, etc. Spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.186-187

VAL-D'OISE

NICOLAS
163, avenue Jean-Rostand,
95330 Domont
Tél. : 01 39 35 15 94
www.nicolas.com
● **1200 réf.** Toutes régions. Spiritueux (200).

NICOLAS
56, avenue de Paris, 95600 Eaubonne
Tél. : 01 39 59 33 09
www.nicolas.com
● **1200 réf.** France et étranger. Vins bio. Spiritueux (120).

AUX CAVES D'ENGHIEN RVF
30, boulevard d'Ormesson,
95880 Enghien-les-Bains
Tél. : 01 34 17 59 18
acde@thewine-house.com
● **700 réf.** Languedoc, Rhône, Loire, Bourgogne, Bordeaux. Spiritueux (150).

NICOLAS
35, rue du Général-de-Gaulle,
95880 Enghien-les-Bains
Tél. : 01 34 12 62 21
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

AUX CÉPAGES D'ERMONT
5, rue de la République,
95120 Ermont
Tél. : 01 76 29 12 80/06 19 57 74 29
bruno.besson@neuf.fr
www.auxcepagesdermont.jimdo.com
● **350 réf.** Toutes régions (France et Europe). Vins nature. Spiritueux (150).

NICOLAS
6, rue de l'Église, 95120 Ermont
Tél. : 01 34 15 07 20
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE POUTEAU RVF
55, rue de la Station,
95130 Franconville
Tél. : 01 34 14 63 02
info@cave-pouteau.com
www.boutique.cave-pouteau.com
● **300 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc, Provence. Spiritueux (40).

NICOLAS
103, rue du Général-Leclerc,
95130 Franconville
Tél. : 01 34 13 69 82
nicolas.franconville@gmail.com
www.nicolas.com
● **400 réf.** Bordeaux, Bourgogne, Languedoc-Roussillon et vins étrangers. Spiritueux (200).

CAVE DU CLOS
16, rue du Général-Leclerc,
95410 Groslay
Tél. : 01 39 83 32 93
cave.du.clos@wanadoo.fr
www.cave-du-clos-groslay.fr
● **300 réf.** dont Bourgogne, Rhône, Languedoc et Loire. Spiritueux (30).

NICOLAS
8, rue du Général-de-Gaulle,
95220 Herblay
Tél. : 01 39 31 01 50
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

VINS-SUR-20
2, rue Berthe-Morisot, 95220 Herblay
Tél. : 09 81 61 21 24
● **300 réf.** Bordeaux, Languedoc. Spiritueux (300).

NICOLAS
18, Grande Rue, 95290 L'Isle-Adam
Tél. : 01 34 69 01 93
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

NICOLAS
16, place Roger-Levanneur,
95160 Montmorency
Tél. : 01 39 64 26 68
www.nicolas.com
● **700 réf.** Toutes régions et vins étrangers. Spiritueux (200).

TERRES DE VIGNES RVF
1, rue du Docteur-Demirleau,
95160 Montmorency
Tél. : 01 34 12 62 73
jimmy-payet@orange.fr
● **300 réf.** Toutes régions. Vins bio et biodynamiques. Spiritueux.

CAVAVIN
25, rue du Général-Leclerc,
95320 Saint-Leu-la-Forêt
Tél. : 01 34 18 54 38
cavavinsaintleu@orange.fr
www.cavavin.fr
● **600 réf.** Toutes régions, vins étrangers. Spiritueux (150).

NICOLAS
10, boulevard Charles-de-Gaulle,
95110 Sannois
Tél. : 01 39 81 21 44
www.nicolas.com
● **550 réf.** Toutes régions et vins étrangers.

HUÎTRES MOR BRAZ
1, place de l'Église,
95230 Soisy-sous-Montmorency
Tél. : 01 39 89 81 00
morbraz95@aol.fr
● **350 réf.** Toutes régions, vins étrangers Spiritueux (80).

LA CAVE À RITON
20, place du Cœur-Battant,
95490 Vauréal
Tél. : 01 34 40 51 88
lacaveariton@gmail.com
● **400 réf.** Toutes régions. Italie. Vins bio. Spiritueux (100).

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

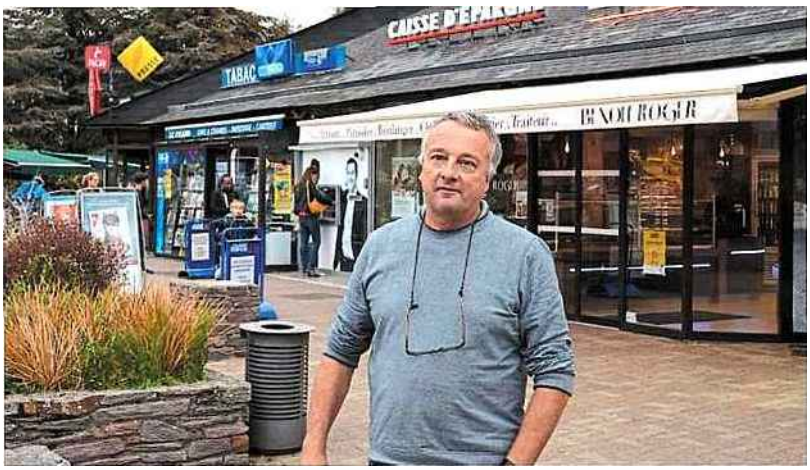
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 05 octobre 2018

Saint-Grégoire

« Coup de gueule » de l'Union commerciale



Pour Alain Thébault, maintenir un commerce familial et de proximité le dimanche matin au centre commercial de La forge, reste une priorité.

La polémique

« L'agitation médiatique », observe Alain Thébault, sur les ouvertures annoncées des grandes surfaces le dimanche matin, irrite quelque peu le président de l'Union commerciale grégorienne (UCG).

« Je suis pour la préservation du commerce local. L'ouverture des grandes surfaces risque de mettre à mal ce commerce de proximité, ainsi que les emplois qui y sont rattachés. »

Alors que le dimanche matin à La Forge sont ouverts la boulangerie Benoit Roger, le Carrefour Market et la cave Nicolas, la poissonnerie Jahier, la boulangerie Prime et le fleuriste Ronan accueillent également les Grégoriens.

« La boulangerie Fraudin à Maison-Blanche est également ouverte, énumère Alain Thébault. **Et puis, nous avons le petit marché à La Forge qui draine beaucoup de monde. »**

Alain Thébault remet en cause l'embauche d'étudiants qui pourrait accompagner ces ouvertures. **« C'est faux ! Boulangers, bouchers ou poissonniers sont de vrais métiers, certains salariés y seront donc obligés. »**

La journée dominicale en famille reste primordiale pour Alain Thébault. **« Avec l'ouverture des grandes surfaces, la question se pose de savoir si tous ces commerces pourront tenir. »**

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540
Edition : Vienne
Date : 04 octobre 2018

Un nouveau caviste en centre-ville

Pour Thierry Thibault, l'ouverture de " La vache a vin " en plein centre-ville de Poitiers est un peu un retour aux sources Pas un retour a Poitiers, mais un retour dans un centre-ville Il a en effet débute dans le centre de Châtellerault avec « Millesime », une première expérience de cave à vins pour ensuite tenter l'aventure en périphérie en créant " La vache a vin " où il développe une activite after work

" Ravi de l'accueil "

Ce fils de vigneron bordelais qui voulait se recentrer sur son métier de caviste, l'avoue « Je suis un adepte du centre-ville, et la force de Poitiers, ce sont ses commerces indépendants » Ses premiers pas sur le plateau le confortent dans ses choix « J'ai retrouvé des anciens clients de Châtellerault Je suis ravi de l'accueil des commerçants et du public » La concurrence d'une grosse chaîne, situee a quelques mètres rue la Regratterie ? « Je ne suis pas sur le même créneau Je travaille essentiellement avec des petits vignerons bordelais, beaucoup de découverte Et puis avec Nicolas, on se renvoie déjà des clients », répond le caviste independant qui met un point d'honneur à trouver une solution a toute sa clientèle, du client qui a les moyens a l'étudiant qui n'en a pas « Pour moi, la grosse différence, c'est le conseil Ma priorité, c'est d'ecouter le client et de trouver ce qu'il aime »

La vache a vin, 20 rue des vieilles boucheries Tél 06 24 87 28 26 Horaires d'ouverture mardi et mercredi de 10 h 30 a 13 h - 15 h à 19 h Du jeudi au samedi 10 h 30 à 13 h - 15 h a 19 h 30

Issu d'une famille de vigneron, Thierry Thibault jouitd'une expérience de 10 ans comme caviste

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
Franck Crouzet, directeur de la communication et du développement du groupe Castel, est l'invité de l'émission. L'entreprise est présentée. Itw de Franck Crouzet. Il explique notamment que "l'objectif principal de Castel, c'est de pouvoir apporter la qualité pour tous." Castel est le propriétaire de plusieurs châteaux dans quatre régions viticoles, mais également propriétaire des cavistes Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant-bar à Vins Nicolas. Dans le cadre d'un jeu, un Guide Hubert est à gagner.

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Octobre - novembre 2018
Page de l'article : p.129

CARNET D'ADRESSES



Portrait de Jacky Ribault, un chef à suivre, en p. 84.

CUISINES & TENDANCES page 8

- ***Caravane.*** Points de vente et vente en ligne sur www.caravane.fr
- ***Casino.*** Points de vente et vente en ligne sur www.casino.fr
- ***Citadelle.*** En exclusivité chez Monoprix. www.citadellegin.com
- ***Coravin.*** Points de vente et vente en ligne sur www.coravin.fr
- ***Delonghi.*** Liste des points de vente sur www.delonghi.com
- ***Jardiland.*** Points de vente et vente en ligne sur www.jardiland.com
- ***La Grande Épicerie de Paris.*** Points de vente et vente en ligne sur www.lagrandeepicerie.com
- ***Mille et Une Huiles.*** Vente en ligne sur www.1001huiles.fr
- ***Monoprix.*** Points de vente et vente en ligne sur www.monoprix.fr
- ***Paf.*** En vente en magasins bio et sur www.paflejus.bio
- ***Petrossian.*** Points de vente et vente en ligne sur www.petrossian.fr
- ***Turpault.*** Points de vente et vente en ligne sur www.alexandre-turpault.com

SUR LE FEU page 10

- ***Atelier Soba.*** 36, rue Popincourt, 75011 Paris. Tél. : 06 82 93 44 80. www.atelier-soba.com
- ***Beaupassage.*** 53-57, rue de Grenelle, 75007 Paris.
- ***Domaine Pommery.*** 5, place du Général-Gouraud, 51100 Reims. Tél. : 03 26 61 62 63.
- ***Hasnaâ.*** Les Halles de Bacalan, 149, quai de Bacalan, 33300 Bordeaux. www.hasnaa-chocolats.fr
- ***La semaine italienne dans le monde.*** https ://consparigi.esteri.it/consolato_parigi/it/ https ://fr-fr.facebook.com/ItalyInParis/
- ***Les produits tripiers.*** www.produittripiers.com

CASSEROLES SOLIDAIRES page 12

- ***La Louve.*** 116, rue des Poissonniers, 75018 Paris. www.cooplalouve.fr

RESTOS & BISTROTS page 18

- ***Au Vieux Moulin.*** 7, rue du Vieux-Moulin, 67320 Graufthal. Tél. : 03 88 70 17 28. www.auvieuxmoulin.eu
- ***Ebisu.*** 30-34, rue du Chemin-Vert, 75011 Paris. Tél. : 09 50 76 38 66.
- ***Mazet du Vaccarès.*** Méjanes, D37, 13200 Arles. Tél. : 04 90 97 10 79.
- ***Nanina.*** 24 bis, rue Basfroi, 75011 Paris. Tél. : 06 12 67 04 76.
- ***Papa Sapiens.*** 24, rue Feydeau, 75002 Paris. Tél : 01 40 26 16 82. www.papasapiens.fr
- ***Roscanvec.*** 17, rue des Halles, 56000 Vannes. Tél. : 02 97 47 15 96. www.roscanvec.com

CHEZ MON CAVISTE page 20

- ***Chacenay d'Arce.*** Chez les cavistes.
- ***Champagne Devaux.*** Chez les cavistes.
- ***De Castelnau.*** Au caveau (tél. : 03 26 79 88 99), chez les cavistes ou à La Grande Épicerie de Paris.
- ***Jacquart.*** En GMS et dans les magasins Nicolas.
- ***Mailly.*** Chez les cavistes.
- ***Nicolas Feuillatte.*** Chez les cavistes.
- ***Prestige des Sacres.*** Chez les cavistes.

RECETTES VÉGÉTARIENNES page 64

- ***Kinto.*** www.kinto.co.jp

DESSERT DE PRO page 82

- ***Carl Marletti.*** 51, rue Censier, 75005 Paris. Tél. : 01 43 31 68 12. Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 20 h. Dimanche et jours fériés de 10 h à 13 h 30. Fermé le lundi.

PORTRAIT DE CHEF page 84

- ***L'Ours.*** 10, rue de l'Église, 94300 Vincennes. Tél. : 01 46 81 50 34. Fermé dimanche et lundi.

L'ITALIE DE LAURA page 102

- ***Chiarastella Cattana.*** www.chiarastellacattana.com
- ***Christiane Perrochon.*** www.christianeperrochon.com
- ***Himla.*** www.himla.com
- ***Laura Zavan.*** Plus d'info sur le site laurazavan.com
- ***Mezzanine.*** 39, rue de l'Abbé-Grégoire, 75006 Paris. www.mezzanine-paris.com

VIGNOBLE page 122

- ***Aux Saveurs de la Tonnelle.*** 4, rue de la Tonnelle, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 52 86 62.
- ***Château Yvonne.*** 16, rue Antoine-Cristal, 49730 Parnay. Tél. : 02 41 67 41 29.
- ***Domaine Antoine Sanzay.*** 19, rue des Roches-Neuves, 49400 Varrains. Tél. : 02 41 52 90 08.
- ***Domaine Arnaud Lambert.*** 12, rue de la Prée, 49260 Saint-Just-sur-Dive. Tél. : 02 41 51 62 01.
- ***Domaine Bobinet.*** 315, route de Montsoreau, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 67 62 50.
- ***Domaine Bruno Dubois.*** 8, rue de la Paleine, 49260 Saint-Cyr-en-Bourg. Tél. : 02 41 38 56 62.
- ***Domaine de la Porte-Saint-Jean.*** 100, rue Porte-Saint-Jean, 49260 Montreuil-Bellay. Tél. : 02 41 40 41 22.
- ***Domaine des Roches neuves.*** 56, boulevard Saint-Vincent, 49400 Varrains. Tél. : 02 41 52 94 02.
- ***Domaine Guiberteau.*** 3, impasse du Cabernet, Mollay, 49260 Saint-Just-sur-Dives. Tél. : 02 41 38 78 94.
- ***Domaine Le Petit Saint-Vincent.*** 10, rue des Rogelins, 49400 Varrains. Tél. : 02 41 52 99 95.
- ***Domaine Les Clos Maurice.*** 18, rue de la Mairie, 49400 Varrains. Tél. : 02 41 38 80 02.
- ***L'Ami Chenin.*** 37, rue de Beaulieu, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 38 13 17.
- ***La Dive Bouteille.*** www.dive-bouteille.fr

Passionnée de cuisine, investie, toujours souriante et disponible, Nadine Jeanne, secrétaire de rédaction pour notre magazine pendant huit ans, nous a quittés trop tôt, en septembre dernier. Elle va nous manquer. Tous ceux qui ont eu le plaisir de travailler avec elle ne l'oublieront pas.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VOIX DU NORD
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 251641
Edition : Arras



Date : 12 octobre 2018
Journaliste : ALINE CHARTREL

Arrageois-Ternois

Pierre Richard aux Caves saint-poloises dans le rôle du vigneron

Ça n'est pas pour promouvoir « Les Vieux fourneaux », à l'affiche du Régency, que le grand blond viendra traîner ses chaussures (noires ?) à Saint-Pol le samedi 20 octobre. Avec les Caves saint-poloises, Pierre Richard revêtira sa casquette de vigneron pour une dégustation-vente-dédicace exceptionnelle.



La famille Bailleul, qui tient les rênes des Caves saint-poloises, vend le vin de Pierre Richard depuis plusieurs années.

PAR ALINE CHARTREL
arras@lavoixdunord.fr

SAINT-POL. L'acteur prendra-t-il le dessus sur le vigneron ? Anne Bailleul, du nom historiquement rattaché aux Caves saint-poloises, se dit prête à prendre le risque, en se payant l'audace d'inviter Pierre Richard à sa table le samedi 20 octobre. Pas (uniquement) pour signer des autographes mais pour vendre son vin, qu'il produit dans les Corbières. « *C'est l'un des rares comédiens à vraiment tout y faire lui-même*, appuie la gérante. *Il n'a pas acheté des vignes pour ne jamais y mettre un pied.* »

Sans être une intime du sémillant Ch'ti de 84 ans, Anne Bailleul en connaît néanmoins un rayon sur le domaine du Château Bel Évêque, dont elle vend les bouteilles à l'effigie du grand blond depuis quatre ou cinq ans. « *Son vin est très bon*, reconnaît-elle. *Il est assez typé, mais abordable pour les novices.* »

UN VIN TYPÉ

Pour obtenir le salut et attirer la star dans les Caves saint-poloises, la gérante a d'ailleurs dû passer une copieuse commande, agrémentée de rouge, de blanc, de rosé et de raisin vieilli en fûts de chêne.

Le 20 octobre, Pierre Richard en présentera l'essence mais « *ne sera pas au milieu de la foule* ».

Un chapiteau sera dressé en extérieur, et un circuit élaboré permettra d'évoluer depuis la dégustation jusqu'à la dédicace. À savourer, pour ce qui est de l'événement, sans modération. ■

Pierre Richard aux Caves saint-poloises le samedi 20 octobre au 2, rue de Frévent à Saint-Pol. De 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30.

PLUS D'ÉVENEMENTIEL

Vieille dame du commerce saint-polois, les Caves saint-poloises entendent néanmoins garder la forme.

Pour se renouveler, Anne Bailleul y déploie toujours plus de rendez-vous, à l'image d'une après-midi de dégustation autour du Beaujolais nouveau, dont ce sera la deuxième édition cette année. En projet aussi, des soirées de dégustation de spiritueux – sur inscription car proposées sous forme de master class – et de vin également, une fois par trimestre pourquoi pas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 251641
Edition : Arras

Date : 12 octobre 2018
Journaliste : ALINE CHARTREL

TROIS QUESTIONS À...

Christian Lombard

« Transmettre des valeurs »

Avant Pierre Richard, Christian Lombart signait hier sa seconde dégustation-vente aux Caves. Trois questions au producteur de vin du Jurançon.



– Vous êtes producteur de Jurançon. Comment s'apprécie ce vin ?

« Ce sont des moelleux, qui peuvent être servis à l'apéritif et traditionnellement avec du foie gras ou des plats crémeux. Ils disposent d'une fraîcheur acide qui dégraisse. Je fais aussi du sec, qui se marie avec des fromages frais, des chèvres ou des brebis. »

– Faut-il des prédispositions pour devenir vigneron ?

« J'ai fait carrière comme cadre dirigeant dans l'agroalimentaire et il y a vingt et un ans, j'ai acheté une petite exploitation près de Pau. Un ami producteur de raisin m'avait suggéré de me lancer dans l'aventure, alors j'ai remis en terrasse un peu plus d'un hectare de vigne avec du manseng, qui se collecte très tard. Je me suis pris au jeu et je me suis fait aider par un œnologue. Je m'en occupais le soir, jusqu'à ce que je prenne ma retraite il y a deux ans. »

– Vos racines ternésiennes y sont-elles pour quelque chose ?

« Je suis né rue d'Hesdin à Saint-Pol, où mes parents tenaient l'Épicerie centrale et les Vins Nicolas, mais j'ai été élevé à Prédefin. J'y ai appris les plaisirs de la campagne et de l'agriculture. Ce vignoble m'amuse et me permet de transmettre des valeurs à mes petits-enfants, notamment le travail de la terre. » ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 16 octobre 2018
Journaliste : Laurent NEVEU.

Rives de l'Orne : des départs, pas d'hémorragie

Cinq ans après son ouverture, le centre commercial derrière la gare de Caen est confronté à une vague d'enseignes qui ferment. On décrypte une situation qui n'est finalement pas si calamiteuse.

Pourquoi ? Comment ?

Qui est parti ou va partir du centre commercial des Rives de l'Orne ?

Le Laser game de Caen a quitté l'espace derrière la gare pour l'avenue de Tourville, face au canal et à la Presqu'île, le 29 septembre. Le vaste espace de jeu a emboîté le pas à Nicolas, le caviste parti début septembre pour s'installer place du 36e.

Dans les enseignes sur le départ, on trouve Decimas, l'équivalent de Decathlon en Espagne. Si l'annonce n'est pas encore officielle, les trois boutiques de prêt-à-porter Sandro, Pierlot et Maje (appartenant au même groupe) fermeraient le 28 janvier.

La Compagnie du lit s'apprête à quitter son local, même si la direction des Rives assure n'avoir reçu encore aucun préavis.

Qui arrive ?

Un nouveau concept de magasin Leclerc, en format supermarché urbain, est attendu à la place de l'ancien Monoprix, fermé depuis janvier 2017. Ce ne serait pas la seule arrivée, d'après Alice Omer, directrice des Rives de l'Orne. « **Il y a des signatures en cours** », se contente de glisser la responsable.

Qui ne vient plus ?

Annoncé depuis mai 2018, Stratto, enseigne de restauration rapide italienne, n'avait finalement pas les fonds nécessaires pour s'installer dès maintenant. « **Ce n'est que partie remise** », croit la directrice des Rives.

Pourquoi tant de départs ?

Ils s'expliquent par la conjonction de trois facteurs. Primo, des baux commerciaux (signés en général pour 3, 6 ou 9 ans) qui arrivent à terme : les enseignes se posent en ce moment la question de rester ou pas.

Secundo, des politiques d'enseignes nationales : c'est le cas de Decimas qui n'a pas trouvé sa place en France ; ou du groupe SMCP (Sandro, Pierlot et Maje) qui veut concentrer ses efforts sur un seul point de vente à Caen, en l'occurrence le magasin Printemps.

Tertio : la déception de certaines enseignes quant à l'activité de la galerie le long de l'Orne. Cet été, la fréquentation a chuté de 2 % en juin, 7,8 % en juillet, 5,8 % en août, par rapport à 2017, selon des chiffres communiqués aux commerçants, que *Ouest-France* a pu consulter.

Est-ce que ça coûte trop cher d'avoir une boutique aux Rives de l'Orne ?

Parler d'argent avec des professionnels qui en encaissent toute la journée est paradoxalement compliqué. Peu de commerçants veulent lâcher des chiffres, même si le reproche de « **loyers trop élevés par rapport à l'activité** » est formulé dans plusieurs bouches, forcément anonymes.

En centre-ville, les loyers se négocient entre 250 € et 500 € le mètre carré par an, selon la surface, l'emplacement, la configuration, les négociations entre le commerçant et son propriétaire, le droit au bail (surcoût éventuel pour la continuation d'une activité commerciale)... Aux Rives de l'Orne, ce serait actuellement entre 300 € et 350 € le mètre carré par an, selon des infos recueillies par *Ouest-France* auprès de professionnels de l'immobilier. Et on n'observerait pas forcément de gros écarts entre les Rives et d'autres centres plus en périphérie, comme Mondevillage ou Saint-Clair.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 16 octobre 2018
Journaliste : Laurent NEVEU.



Les Rives de l'Orne ont ouvert en 2013. Elles comptent aujourd'hui 65 enseignes. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Les chargent sont-elles trop pesantes aux Rives ?
Un grief revient souvent : le poids des charges, fluctuantes car liées à la maintenance, aux animations... **On n'a pas la maîtrise là-dessus, les Rives nous sortent tel montant ce trimestre, tel autre au suivant...** » Avec une trentaine de salariés extérieurs qui se croisent chaque jour pour la sécurité, le nettoyage, la maintenance, l'accueil... sans compter les deux heures de parking offertes aux détenteurs de la carte de fidélité gratuite du centre : les charges incombant aux magasins sont forcément importantes. Mais elles sont « **en baisse** », assure Alice Omer (lire ci-dessous).

Tous les professionnels sont-ils insatisfaits ?
Non. Sur les 65 différentes enseignes que comptent les Rives (en incluant les kiosques au milieu de la galerie ou les restaurants à l'extérieur), certains sont très satisfaits de leur implantation. Comme Vision store (opticien), Adidas (vêtements), Bluebox (vêtements), Lollipops (bijoux) ou encore le magasin de lingerie Calzedonia (lire ci-dessous).

3,5 millions C'est le nombre de visiteurs qu'enregistrent, sur une année, les Rives de l'Orne, selon les chiffres fournis par l'opérateur. Apsys avait acquis les anciens terrains d'un centre de tri postal et d'une criée pour 13 millions d'euros, en 2006, pour y édifier l'ensemble immobilier comprenant la galerie mais aussi des logements et des bureaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 16 octobre 2018
Journaliste : Laurent NEVEU.

« Des enseignes partent, d'autres arrivent, c'est la vie d'un centre » Ces boutiques font « des samedis de fous »

Entretien

Alice Omer, directrice d'exploitation du centre commercial Les Rives de l'Orne.

Pourquoi tant de départs d'enseignes, en ce moment, aux Rives de l'Orne ?

On joue un peu de malchance (lire ci-dessus). Nous avons ouvert en 2013, nous connaissons désormais mieux notre clientèle. Des enseignes partent, d'autres arrivent, c'est la vie d'un centre commercial.

Ces départs interviennent après un été morose côté fréquentation, d'après les chiffres que nous avons pu consulter...

Les travaux du futur tramway nous ont impactés. Le cheminement des voitures est très compliqué. Quai Hamelin, il y a des palissades. On subit les aléas de ce chantier, comme le centre-ville de Caen. Mais à partir d'avril, ce sera plus apaisé. Vous savez, à l'été 2017, on était en progression.

Des commerçants se plaignent des charges importantes à payer.

Oui, les commerçants payent le parking gratuit, tout comme la sécurité, les toilettes, les services, les opérations marketing majeures... Mais la baisse de ces charges va continuer.



Alice Omer, directrice des Rives de l'Orne. | Crédit photo : Ouest-France

Quelle est leur part dans les loyers ?

Je ne saurais vous dire. Tout comme je ne connais pas le montant des loyers, gérés directement par Apsys (le promoteur propriétaire des Rives de l'Orne, qui n'a pas donné suite à nos sollicitations).

Des enseignes sont-elles venues à Caen, dans le cadre d'un accord avec Apsys, en contrepartie d'un accès au centre commercial de Beaugrenelle à Paris (près de la Tour Eiffel) ?

Cela peut faire partie des négociations avec les grands groupes. Et permettre d'attirer une marque dans une ville grâce à la foncière (le promoteur d'un centre commercial). La marque peut ainsi regarder ce que ça donne : si ça ne marche pas, elle se retire.

Dans le cadre de vos animations, vous prévoyez bien une patinoire durant les vacances de Noël ?

Oui, elle fera 150 à 200 m² et sera installée entre le Café Marcel et Cœur de blé. Elle sera gratuite. Nous n'avons pas qu'une relation commerciale avec nos clients. Quand je commande 150 tonnes de sable pour Caen plage, durant l'été, c'est pour que les gens soient dépaysés. Nous voulons que vous ayez la meilleure expérience possible, aux Rives de l'Orne.

Il y a ce projet de Halle République, en centre-ville, alors que les Rives de l'Orne doivent encore trouver leur place : cela vous inquiète ?

Il faudra composer avec. Cela dépendra comment ce centre commercial se positionnera. Si tout le monde vend la même chose, on va se cannibaliser. Mais je ne suis pas contre la concurrence.

Laurent NEVEU.



Stéphane Marie et l'une de ses vendeuses, au magasin Bluebox, aux Rives de l'Orne. | Crédit photo : Ouest-France

Témoignages

Ils s'agacent vite, ces commerçants des Rives de l'Orne. Exaspérés qu'on braque souvent les projecteurs sur leur galerie dès qu'il y a un départ d'enseigne **« alors que des boutiques qui ferment, il y en a partout, dans d'autres centres commerciaux ! »**

Certains professionnels clament même haut et fort : **« Ça marche bien, on fait des samedis de fous. »** Comme à Jott et Kaporal (vêtements).

Stéphane Marie, 33 ans, responsable du magasin Bluebox, sait que son groupe a resigné pour un nouveau bail : **« On a un chiffre d'affaires qui explose depuis le début de l'année ! »** La magie des caisses enregistreuses en réseau lui permet de confier : **« Hier, on était numéro 3, sur 80 magasins. »** Tout en reconnaissant qu'aux débuts des Rives, **« c'était difficile, comme tout centre qui démarre ».**

Les dessous de Calzedonia ne cachent rien non plus d'un pic d'activité vigoureux : **« Je suis super contente d'être ici »,** glisse Soraya Langlois, 38 ans. Propriétaire de sa petite boutique de lingerie, elle sait déjà qu'elle renouvellera son bail début 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Champagne-Ardenne
Emission : France Bleu Champagne-Ardenne Matin

Résumé :
Journal - Dans la Marne, le salon Viti Vini a ouvert ces portes hier. 195 exposants sont présents dans l'Université de Reims Champagne-Ardenne qui a un stand dans le salon. Reportage. Itw de Nicoralie, étudiante en master goût et luxe. Elle explique, la notion de maison de luxe. Il est indiqué que l'Urcam a profité du salon Viti Vini pour signer un partenariat avec la Champagne Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Échos du Touquet
L'HEBDO DE LA STATION DES QUATRE SAISONS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3086





Date : 17 octobre 2018
Page de l'article : p.15
Journaliste : J.B.

Nicolas Leborgne, le goût d'entreprendre et l'inaltérable envie de transmettre

Dimanche matin 10h. Nicolas Leborgne est sur place depuis de longues heures aux côtés de son associé Antoine Carlu. Ce rythme de vie peu commun, l'homme de 51 ans y est rompu. Nicolas Leborgne fait ses premières armes en tant qu'apprenti dans une boulangerie d'Arques. C'est là qu'il découvre le métier et y prend goût. «Mon patron de l'époque m'a fait confiance et m'a transmis son savoir-faire. Depuis, j'essaie de suivre ce modèle. Ma plus belle réussite c'est d'avoir formé des jeunes, c'est vraiment ce que j'aime» souligne Nicolas Leborgne. Quelques mois après son retour de l'armée, il fait le choix de voler de ses propres ailes. À tout juste 21 ans, il reprend une boulangerie à Saint-Omer. Ce sera le début d'une grande aventure. Sept ans plus tard, il signe sa première création à Bruay-la-Buissière dans un ancien dépôt de brasseur. Puis, il crée l'enseigne Nicolas à Longuenesse. Un nouveau concept de boulangerie-pâtisserie qu'il va reproduire en 2008 à Cucq. Et quatre années plus tard, Nicolas Leborgne ouvre à Merlimont Choux-Choux. Aujourd'hui, l'homme n'est plus propriétaire de ces différentes enseignes.

Un énième défi

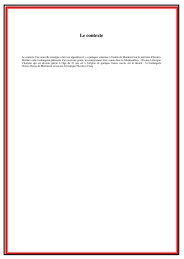
Dans la plupart des cas, avant de céder, il va remettre les clefs de sa boutique à des jeunes qu'il a formés. Courant 2017, l'infatigable entrepreneur relève un énième défi en investissant une nouvelle fois dans l'arrondissement de Montreuil. Il transforme en commerce une maison particulière le long de la départementale 901, principal axe pour entrer dans Montreuil. La Talmelière est née. «Dans ce métier, il faut en vouloir pour réussir et ne pas compter ses heures» Antoine Carlu Cette fois encore, il fait une place de choix à un jeune qu'il a rencontré au cours de l'aventure «Choux-Choux», Antoine Carlu.

Deux générations, une même vision

Près de vingt années séparent les deux boulangers-pâtissiers mais les deux hommes se retrouvent autour de valeurs communes, d'une même vision du métier. Le goût de l'artisanat et le sens de l'investissement. «Dans ce métier, il faut en vouloir pour réussir. Aujourd'hui c'est un rêve qui se réalise pour moi.» commente le jeune associé de 24 ans. J.B.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Échos du Touquet
L'HEBDO DE LA STATION DES QUATRE SAISONS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3086



Date : 17 octobre 2018
Page de l'article : p.1

Le contexte

Une nouvelle enseigne a fait son apparition il y a quelques semaines à l'entrée de Montreuil sur le territoire d'Ecuires. Derrière cette boulangerie-pâtisserie d'un nouveau genre, un entrepreneur bien connu dans le Montreuillois : Nicolas Leborgne. L'homme qui est devenu patron à l'âge de 21 ans est à l'origine de quelques beaux succès sur le littoral : la boulangerie Choux-Choux de Merlimont ou encore la boutique Nicolas à Cucq.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule au restaurant "Bars à vins Nicolas" à Paris. Itw de Yoann Chary (phon), chef de caves et directeur du champagne Napoléon. Il raconte notamment son parcours.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule au restaurant Bars à vins Nicolas à Paris, sur la place de la Madelaine. Gérard Muteaud, rédacteur en chef de C le magazine est l'invité. Itw entre autres de celui-ci. Il fait la présentation de C le magazine.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.anti-k.org
Pays : France
Dynamisme : 22

Visualiser l'article

« Les raisins de la misère » : comment les grands crus du Bordelais prospèrent sur une pauvreté extrême



À l'ombre des luxueux châteaux du Bordelais se cache une pauvreté et une injustice saisissantes. C'est ce que révèle une enquête de la journaliste Ixchel Delaporte. Les saisonniers qui s'échinent dans la vigne, indispensables à la bonne tenue d'un grand cru, sont sans cesse plus précarisés. Les habitants les plus pauvres – chômeurs, mères célibataires, malades des pesticides… – ne voient pas les retombées économiques du négoce et du tourisme. Pire : ils doivent se rendre invisibles. *Les raisins de la misère* , titre du livre écrit par la journaliste, révèle aussi le lobbying des grands domaines pour conserver leurs privilèges, notamment fiscaux. Entretien.

Basta ! **: Dans le Bordelais, une région de production vinicole particulièrement réputée, on trouve aussi, dites-vous, un « couloir de la pauvreté », peuplé de personnes qui habitent parfois de véritables taudis, et peinent même à se nourrir… Qui sont ces femmes et ces hommes ?**

Ixchel Delaporte [1] : Identifié par l'Insee en 2011, ce « couloir de la pauvreté » forme en réalité un croissant qui contourne Bordeaux et son agglomération par le nord-est [2] . Ce couloir est empli de vignes, celles des grands crus et des châteaux. Au nord, on trouve par exemple le très connu Château Lafite Rothschild [dont les bouteilles s'arrachent jusqu'à 1000 euros pièce, ndlr], un peu plus loin, le long de la Garonne, la région de Saint-Émilion, et plus au sud, vers la fin du couloir, le Sauternais…

Tous droits réservés à l'éditeur

Au milieu de ces hauts lieux du luxe vivent des gens dont les taux de pauvreté individuelle sont si élevés qu'ils sont comparables à ceux des régions les plus pauvres de France : le Nord-Pas-de-Calais et le Languedoc Roussillon. Dans certaines petites villes ou villages, le taux de chômage atteint 25 %, les taux de RSA sont parfois supérieurs à 30 %, et les familles monoparentales sont très nombreuses. On trouve également des personnes qui sont en situation de grande pauvreté et qui ne sont même pas dans les radars des institutions ! Je pense notamment aux travailleurs saisonniers étrangers sans-papiers, de plus en plus précaires, du fait de l'augmentation de la sous-traitance des travaux viticoles.

Vous parlez, à propos de cette augmentation de la sous-traitance, de « professionnalisation de la précarité ». Pourquoi ?

La proportion de saisonniers est de plus en plus élevée parmi les travailleurs de la vigne. En 2015 dans le Médoc, il y avait environ 14 500 saisonniers en CDD contre 5000 en CDI. De plus, les châteaux recrutent de moins en moins la main d'œuvre directement. Ce sont des petites entreprises de quatre ou cinq personnes maximum qui forment les équipes pour entretenir la vigne et pour faire les vendanges. La situation de ces prestataires de service est d'ailleurs florissante, avec une progression de leur chiffre d'affaire qui va jusqu'à 20% par an. En général, ces entreprises emploient de la main d'œuvre non qualifiée et facile à exploiter : les Sarahouis, les Marocains, les latino-américains arrivent dans cette région par le bouche à oreille. Ils sont de plus en plus nombreux. En général, on ne leur demande pas de papiers. Ces pratiques créent une concentration de travail mal payé, exercé dans l'illégalité.

Les marchands de sommeil profitent bien de ces précarités extrêmes. Ils louent aux hommes, puis à leur famille, des maisons vétustes, nombreuses dans les centres villes à l'abandon. J'ai constaté cela en particulier dans la ville de Pauillac, la Mecque des **vin**s du Médoc. Dans les villages plus éloignés, j'ai vu des gens qui vivent dans de vrais taudis, avec de la terre battue au sol, et des poêles à bois défectueux pour chauffer l'unique pièce de l'habitation. Les enfants qui vivent dans ce genre de logis sont malades en permanence. Dans le Sauternais, la région du Blanc liquoreux, au sud du « couloir de la pauvreté », les Tziganes – qui sont les petites mains de vignes depuis toujours – vivent cachés dans des terrains boueux ou au milieu de forêts de pins parce que personne ne veut les voir, même si l'économie du **vin** a vraiment besoin d'eux. Ils sont très nombreux à vivre dans de vieilles caravanes, regroupés parfois dans des campements de fortune, sans eau ni électricité.

Cette problématique de l'exploitation des travailleurs saisonniers existe aussi dans d'autres régions en France. Quelle est la spécificité du Bordelais ?

La situation géographique de Bordeaux, ville portuaire, a entraîné un modèle économique viticole unique en France, où le **vin** est devenu très tôt un business. Le port de Bordeaux attire les négociants anglais dès le 12ème siècle et la concentration foncière viticole s'amorce dès le 13ème siècle ! Plus tard, ce sont les négociants hollandais qui s'installent à Bordeaux. Au 17ème, ils établissent un système de vente des **vin**s qui tient encore aujourd'hui, appelé « la Place » et qui réunit propriétaires, négociants et courtiers. Les riches propriétaires cherchent à augmenter leur capacité de production. Peu à peu les paysans et les journaliers deviennent dépendants des grandes propriétés qui, en échange du gîte et du couvert, les emploient comme des hommes à tout faire. Dans le cadre du commerce triangulaire, au 18ème siècle, qui organise la déportation de milliers d'esclaves Africains, le **vin** devient une monnaie d'échange très facile à transporter et à conserver. Bordeaux devient à cette époque le premier port commercial de France.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui comme hier, les courtiers fixent le prix du **vin** avant même qu'il ne soit mis en bouteille. La liste des grands crus du Médoc a été établie au 19ème siècle et n'a quasiment pas bougé depuis. Ce système économique offre aux grands châteaux une position dominante et prestigieuse, qui se traduit au niveau international par des profits mirobolants et au niveau local par leur emprise foncière et leur capacité d'emploi. Les gens qui y sont employés restent tributaires de la vigne. Même s'ils essaient de se tourner vers d'autres débouchés, ils finissent par y revenir – dans les périodes de chômage en particulier. Dans les vignes, de très nombreuses personnes travaillent avec des corps déjà très abîmés. Les pesticides font des ravages, même si dans cette région il est difficile de le faire accepter. Sans compter la pénibilité des conditions climatiques. Les travailleurs de la vigne sont dehors qu'il neige, qu'il pleuve ou qu'il fasse 40°C. Beaucoup de saisonniers évoquent des cadences de plus en plus importantes, parfois l'absence de pauses et de fourniture d'eau. Dans des cas plus rare, il arrive que des saisonniers étrangers ne soient même pas rémunérés.

Les propriétaires de vignes prestigieuses ne produisent pas que des « grands crus ». Certains d'entre eux ont même fait fortune grâce à la vente de vins bas de gamme…

Tout a fait. C'est le cas du **groupe Castel** par exemple, qui a bâti sa fortune sur la vente de **vin**s bas de gamme à 2 ou 3 euros la bouteille, étiquetés du Bordelais. Les consommateurs de ce genre de **vin** sont généralement en situation de grande précarité. Le **groupe Castel** possède plusieurs châteaux, dont le château Beychevelle dans le Médoc, quatrième cru au classement de 1855. En fait, les alcooliers se cachent derrière les grandes marques de **vin**s associées au plaisir et au luxe, et utilisent cette image pour vendre 90 % de l'alcool. **Castel** possède aussi le maillon distribution puisqu'il a racheté la chaîne **Nicolas**. Le **groupe** de Bernard Magrez [négociant en **vin**s, ndlr] a lui aussi fait fortune avec du **vin** bas de gamme avant de tout revendre à **Castel**, et d'investir dans des grands châteaux bordelais.

Ces personnes tiennent les deux bouts de la chaîne, ainsi que le négoce. La plupart des vignerons hors grands crus fournissent les volumes nécessaires à la fabrication des **vin**s bas de gamme, ou des **vin**s de marque. Ils sont pieds et poings liés avec ces propriétaires mais aussi avec la grande distribution qui fixe les prix au plus bas. Notons que les grands crus n'appartiennent pas tous à des grandes et vieilles familles spécialistes du domaine. Divers grands **groupe**s se paient aussi des châteaux pour l'image, et pour faire fructifier leur fortune en bénéficiant d'avantages fiscaux. On retrouve ainsi des assureurs (AG2R, AXA), des pétroliers (Perrodo), des **groupe**s du BTP (Fayat) mais aussi Dassault, Auchan, Pinault ou Hermès…

Si les grands groupes investissent dans le vin, n'est-ce pas aussi parce que le secteur bénéficie d'avantages importants, notamment au niveau fiscal ?

Le **vin** est considéré comme l'un des piliers de la culture française. D'un point de vue fiscal, il n'est pas un alcool « comme les autres » : le **vin** est moins taxé que la bière ou les alcools forts – 3,6 % de TVA contre 20 %. Les « prémix », ces alcools très sucrés dont les jeunes raffolent, bénéficient eux aussi de ristournes quand ils sont élaborés à partir de **vin**. On sait pourtant que la faiblesse du prix a un effet immédiat sur la consommation. La refonte de la fiscalité du **vin** est l'un des grands enjeux du plan « Mildeca » de lutte contre les addictions, que le gouvernement est censé présenter bientôt… Les addictologues se battent contre ce traitement de faveur accordé au **vin**, étant donné le nombre de morts dus à l'alcool chaque année, qui est de 50 000 décès.

Et il est faux de dire, comme l'a prétendu Emmanuel Macron que les jeunes ne se soûlent pas au **vin**. Ils se soûlent aussi avec le **vin**, et notamment avec des prémix. Comme l'ont rappelé des médecins addictologues dans une tribune en mars dernier, le **vin** représente près de 60 % de la consommation d'alcool. Il est la seconde cause de cancers après le tabac. L'alcool, et notamment le **vin**, est à l'origine de violences familiales,

Tous droits réservés à l'éditeur

conjugales et de violences sur la voie publique, de binge drinking (« beuverie expresse », ndlr), d'une part importante des affections mentales, des suicides et de la mortalité accidentelle et routière [3] .

Mais entre la santé publique et le monde des grands crus, le pouvoir a toujours choisi les grands crus…

Il y a toujours eu en France une grande proximité entre les producteurs de **vin** et le pouvoir. Et Emmanuel Macron ne déroge pas à la règle. Sitôt arrivé à l'Élysée, il a envoyé un signal très fort de soutien aux producteurs de **vin** en nommant Audrey Bourolleau comme conseillère Agriculture, Pêche, Forêt et Développement rural. Ancienne déléguée générale du lobby Vin et société, elle a triomphé en 2015 en faisant assouplir la loi E**vin** qui encadre la publicité sur les boissons alcoolisées en France depuis 1991, avec le soutien précieux du ministre de l'économie de l'époque, un certain Emmanuel Macron [4] . Quand, l'hiver dernier, la ministre de la santé Agnès Buzyn a osé dire que le **vin** est un alcool comme les autres, elle a aussitôt été corrigée par le Premier ministre et le président de la République qui a dit, en direct du salon de l'agriculture, qu'il fallait « arrêter d'emmerder les Français » et que lui même buvait deux verres de **vin** par jour !

Comment faire passer quelque chose de dangereux pour quelque chose de sexy ? C'est tout le travail des lobbies, et les politiques les aident volontiers, les parlementaires n'étant pas en reste. Si les députés ont voté comme un seul homme l'exclusion du glyphosate de la loi Agriculture, c'est entre autres qu'ils y ont été poussés par les producteurs de **vin**. Quant à l'assouplissement de la loi E**vin** en 2015, elle a pu se faire via un amendement déposé par le sénateur maire de Gironde (LR) Gérard César, président du **groupe** d'études Vignes et **vin** au Sénat et… viticulteur.

L'œnotourisme et le luxe, qui sont des produits dérivés du secteur, permettent à certains châteaux de prospérer encore davantage, avec parfois, dites-vous, de substantielles aides publiques…

Oui, l'œnotourisme – qui propose des rencontres avec des vignerons, des visites de domaines, des dégustations de **vin**s et autres plaisirs gastronomiques – est en pleine expansion. Il draine une économie faramineuse : dix millions de personnes par an, un chiffre d'affaires de plus de 5 milliards d'euros ! La région bordelaise arrive en tête des territoires les plus visités avec 18% de touristes. En Gironde, le vignoble génère 4,3 millions de visites par an, dont 1,3 million pour la seule juridiction de Saint-Émilion. De nouveaux chais sont construits, parfois très luxueux. Et des hôtels quatre étoiles font désormais partie du paysage. Ils reçoivent le soutien actif de l'État : FranceAgriMer (établissement public rattaché au ministère de la l'agriculture, ndlr) alloue 165 millions d'euros d'aide à l'investissement par an pour les vignerons. Mais les dossiers sont tellement complexes à monter que seuls les grands **groupe**s, en mesure de se payer des cabinets d'experts, parviennent à rafler la mise.

L'Europe aussi octroie des aides conséquentes à l'investissement. Un château peut ainsi toucher jusqu'à 40 % du coût de construction, de rénovation et de modernisation de ses chais, de la réception des vendanges au quai de chargement, jusqu'à 150 000 euros pour un projet d'œnotourisme, et jusqu'à 30 % pour aider à la mise au normes des installations. Et sans doute bien plus si un domaine est conseillé par des cabinets spécialisés. Un château appartenant au **groupe** de champagne Louis Roederer a réussi à obtenir jusqu'à 800 millions d'euros de l'Union européenne pour refaire ses installations.

Les régions extrêmement pauvres où s'implantent ces chais et hôtels ne bénéficient en aucun cas des sommes faramineuses qui sont drainées quasiment sous les yeux de leurs habitants. A côté des châteaux clinquants, les ruelles des petites villes et villages sont décrépies, les services publics s'évanouissent, les commerces disparaissent. La financiarisation à outrance du secteur, qui fait grimper l'hectare de vignes à

Tous droits réservés à l'éditeur

deux, voire quatre millions d'euros, ne facilite pas non plus la vie des 80 % de vignerons qui ne possèdent pas de châteaux.

Vous avez même pu constater, au fil de votre enquête, que la cohabitation entre ce luxe « quatre étoiles » et les travailleurs de la vigne n'était pas toujours harmonieuse…

Dans les grands châteaux, on préfèrerait que ces travailleurs soient invisibles… D'ailleurs, ils le sont dans les discours. Jamais ceux qui vantent les qualités de leurs grands **vin**s ne parlent de ceux et celles qui s'échinent à entretenir la vigne à longueur d'année. Un ancien tractoriste de Cheval blanc, un grand cru de Saint-Émilion appartenant à LVMH, rapporte s'être senti « tout petit » quand le gérant est venu lui demander de garer sa voiture dans les vignes pour que personne ne la voit. Il me raconte que sur le parking, c'était plutôt des Porsche, Ferrari et Maserati. Il faut dire que le domaine détient le record de la bouteille de **vin** la plus chère jamais vendue au monde : une Impériale de six litres, remportée pour plus de 200 000 euros…

A Saint-Émilion, les saisonniers espagnols, qui ont fait le choix de vivre en itinérance dans des camions et qui travaillent à la vigne, ont toutes les peines du monde à ouvrir des comptes dans les banques. Quand ils rentrent dans une boulangerie, on les regarde de travers… Tous ces gens incarnent la pauvreté dans des endroits où l'on ne voudrait admirer que du luxe. L'image, c'est pour ces milieux ce qu'il y a de plus important. Les pauvres posent donc problème, mais en même temps, on a besoin d'eux. C'est tout le paradoxe.

Photo : issue de l'album « Vendanges 2018 en Blaye Côtes de Bordeaux » réalisé par la photographe Corinne Couette, disponible sur Flickr en Creative commun .



Tous droits réservés à l'éditeur

Ixchel Delaporte, *Les raisins de la misère. Une enquête sur la face cachée des châteaux bordelais* , éditions Le Rouergue, 2018.

Notes

[1] Ixchel Delaporte est journaliste à l'Humanité où elle s'intéresse à la pauvreté depuis plusieurs années. Pour son livre *Les raisins de la misère. Une enquête sur la face cachée des châteaux bordelais* , elle a sillonné le Bordelais pendant 18 mois.

[2] Insee : Institut national de la statistique et des étude économiques. Pour consulter la note de 2011, voir ici .

[3] Écouter cette interview de l'addictologue Michel Reynaud

[4] La loi E**vin** a subi plusieurs assouplissements en 1994 et pour ce qui concerne Internet en 2009, mais elle permettait de régir très strictement la publicité pour l'alcool, en limitant les supports médiatiques et en encadrant les visuels autorisés autour de l'origine du produit, sa couleur et son degré d'alcool.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
Un jeu avec Restaurant "Bar à vins Nicolas" est organisé dans l'émission pour gagner un lot. Il est indiqué que chaque semaine, 20 questions sont posées et le vainqueur, après un au sort, gagne un exemplaire du "Guide Hubert".

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Eco austral

ecoaustral.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

David Cailleux nommé directeur du développement chez Castel Covino



David Cailleux est nommé directeur du développement pour La Réunion et la zone océan Indien. DR

Dans sa dynamique de développement pour les années à venir, en vue de devenir un « *hub* » de distribution pour l'océan Indien et un intervenant toujours plus légitime à la Réunion, Castel Covino repense son organisation. Dans ce but, David Cailleux, nommé directeur du développement pour La Réunion et la zone océan Indien, a depuis le 1er janvier 2018, outre la responsabilité des caves Nicolas et du développement à l'export, celle du réseau cafés, hôtels, restaurants (CHR). Dans sa volonté de développer son réseau de distribution sur le marché réunionnais, l'entreprise portoise vient également de signer un accord de partenariat de distribution, avec le groupe Exsel. Ainsi, l'ensemble des établissements franchisés du groupe Exsel aura accès à toute la gamme de vins du catalogue Castel Covino. Le groupe Exsel (hors franchises), présent dans toute l'île, réunit des enseignes hôtelières (Mercure Créolia, Alamanda, Ermitage Boutik Hôtel, Floralys, le Victoria) et des restaurants (Coco Beach, la Marmite).
Dans le cadre de ce partenariat, Covino peut désormais s'appuyer sur son Brand Ambassador (ambassadeur de marque), en la personne de Yoann Kargulewicz qui, sous l'autorité de David Cailleux, aura pour mission de faire vivre les marques de la gamme Castel Covino, au cœur des établissements du groupe Exsel.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Eco austral

ecoaustral.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Yoann Kargulewicz, « Brand Ambassador » auprès du groupe Exsel. DR

Tous droits réservés à l'éditeur

TERRES de cognac RÉUSSIR

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date :
Septembre-octobre 2018
Page de l'article : p.11
Journaliste : GERARD GUIDIER

PINEAU GUÉRIN

Et si l'avenir du pineau, c'était le vermouth ?

Lancé sur le marché au mois de juin, le Vermouth Guérin a déjà séduit les professionnels du concours de Bruxelles.

Phillippe Guérin, président du syndicat des producteurs de pineau* et Philippe Coste, négociant, PDG de la Compagnie de Guyenne ont une passion commune : le pineau.
Ils se sont associés en 2012 pour valoriser le pineau à l'international à travers une marque commune, la marque Guérin.
Mais le marché du pineau, peu porteur, n'a pas répondu à leurs espérances. Depuis dix ans, la production chute régulièrement (-27 % en 2017), victime de la croissance exponentielle du cognac et de la faible rentabilité du produit. Et si, en France, l'apéritif des Charentes compte toujours des adeptes malgré la baisse des ventes plus qu'évidente, le pineau est inexistant - ou c'est tout comme - à l'export.
Ce constat chagrine fort les deux associés. Mais ni Philippe Coste très attaché au pineau parce qu'il représente une part du patrimoine et de l'histoire de la région, ni Philippe Guérin, en tant que président du syndicat des producteurs, ne veulent baisser les bras. Avant de repartir à l'offensive, ils ont décidé de s'appuyer à la fois sur les vertus de leur produit et les attentes du consommateur, connaissant certaines raisons du faible pouvoir de séduction du pineau. Entre autres : sa trop forte sucrosité. Argument cité surtout par les consommateurs américains. Et c'est là que le vermouth, plus amer, fait son entrée en scène pour l'avenir du pineau.

LE VERMOUTH, UN APÉRITIF TENDANCE

« Le vermouth, c'est une catégorie qui a le vent en poupe, avec un côté vintage. Atout parmi tant d'autres, il intervient dans la composition de nombreux cocktails dans les bars tendance. Des espaces où le pineau était inconnu jusqu'à présent et où se développe une catégorie de consommateurs non négligeable » note le patron du Cognac Meukow.
Philippe Guérin a saisi la balle au bond et il a utilisé tout son savoir-faire pour élaborer un vermouth assemblé avec un pineau des Charentes, ajouté d'herbes aromatiques. Spécificité de ce vermouth, il est affiné en fût de cognac. Et « c'est clairement lisible sur l'étiquette pour affirmer son identité charentaise » glisse Philippe Coste dans un clin d'œil.
Le Vermouth Guérin a été lancé en deux versions (blanc et rouge), en juin dernier à Cognac chez Meukow. « Il est aujourd'hui distribué dans le réseau CHR et dans les GMS spécialisées (Chez Nicolas entre autres).



Pour l'instant on l'installe sur le marché français mais l'objectif principal reste l'export », dixit Philippe Coste.
« Les premiers pays visés seront l'Espagne et l'Italie, gros consommateurs de vermouth », précise Hélène Turmine, chargée de communication. Faire découvrir le pineau par les qualités gustatives qu'il exprime à travers le vermouth, c'est un des axes de la stratégie de commercialisation du Vermouth Guérin.
Ces qualités gustatives justement n'ont pas échappé aux professionnels. Les Vermouth Guérin, aussitôt mis sur le marché, ont été présentés au concours mondial de Bruxelles (Spirits sélection) au début de l'été. Avec succès. Le vermouth blanc a décroché une médaille d'or et le rouge, une médaille d'argent.
Un bon début apprécié par les deux associés qui préparent une troisième version de ce produit qui symbolise une nouvelle vision de l'apéritif. « Vermouth Réserve », tel est le nom de cette troisième version dans laquelle un vieux pineau donnera une dimension supplémentaire au produit.

/ GERARD GUIDIER /

** Il dirige également la société Puy Gaudin qui réunit 13 viticulteurs sur 350 ha, pour la production et la commercialisation de pineaux.*

LE JUSTE PRIX

Le président du syndicat des producteurs et son associé fustigent les prix du pineau en GMS. Philippe Coste est désabusé quand il cite le niveau de prix incroyablement bas d'un pineau de négociant en grande surface : « Moins de 5 €. Ce n'est certainement pas comme ça que l'on se construira une image ! »

Le prix du vermouth Guérin a été fixé à 12,50€ en grande distribution. Un juste prix, estime le patron du cognac Meukow.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MARNE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6973



Date : 17 octobre 2018
Journaliste : Florence Mallégol

Lagny-sur-Marne

STATIONNEMENT.

Réouverture des Tanneurs : un grand « ouf » de soulagement

Le parking des Tanneurs à Lagny-sur-Marne rouvrira dans quelques semaines. Et le sentiment général est un grand soulagement. Les clients, les commerçants et les habitants attendent avec impatience le jour J.

La délivrance arrive à grands pas. **« Je trépigne derrière mon comptoir »**, lâche avec le sourire Martine Dorlet, responsable de la boutique Coccinelle. La municipalité a confirmé que le parking des Tanneurs allait très prochainement rouvrir. À la mairie, on ose même les pronostics : **« si tout va bien, nous prévoyons une ouverture fin novembre. »**

152 places seront ainsi disponibles sur ce parking public, situé dans le centre-ville de Lagny-sur-Marne, contre 125 il y a deux ans et demi. Les automobilistes pourront s'y garer durant une heure gratuitement.



La résidence du Carré Balzac compte un parking public de 152 places. Photo d'archives

« Le plus vite, c'est le mieux ! »

La date d'ouverture est marquée en rouge dans les agendas des commerçants de l'hyper centre. Ils sont unanimes : il était plus que temps que les travaux s'achèvent. **« Le plus vite, c'est le mieux ! »**, assure Carine de chez Nicolas. **« C'est très bien ! »**, confirme le chocolatier Jérôme Lepinay. **« Nous sommes très… très contents »**, surenchérit Martine Dorlet.

Depuis la fermeture du parking des Tanneurs, en juin 2016, de très nombreux commerçants ont serré les dents et ont croisé les doigts. Mais la chance n'a pas frappé à leur porte. Les clients ont boudé le centre-ville. **« J'habille les femmes entre 40 et 94 ans. Celles qui ont dû mal à marcher ne viennent plus. Marcher autant, ce n'est pas possible pour elles »**, explique la gérante du magasin d'habillement Coccinelle, dans la rue du Chemin de Fer.

« Tout le monde vous le dira… on a eu perte. Une perte de chiffe d'affaires légère pour moi », assure-t-elle. Pour d'autres, l'addition est plus lourde allant même jusqu'à 30 %. Ses clientes se garaient aux Tanneurs.

« Moitié moins de clients »

Le chocolatier Jérôme Lepinay a constaté que les difficultés de stationner ont fait fuir les clients. Ils ont opté pour les centres commerciaux. **« Ils n'y rencontrent pas de difficultés pour trouver une place et ils ne peuvent pas avoir d'amendes… »** Les jours de marché ont moins la cote. **« Le vendredi, il y a moitié moins de clients. Je peux vous le dire car je suis installé ici depuis dix-neuf ans. »**

Jérôme Lepinay est lucide : **« vous mettez une demi-heure à trouver une place puis quand vous revenez,**

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MARNE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6973

Date : 17 octobre 2018
Journaliste : Florence Mallégol

vous avez un peu flâné, vous avez une amende. Cela vous donne envie de revenir ? »

Des parades pour satisfaire les clients

Les plus coriaces se mettent en warning ou se garent sur les places livraison pour venir acheter ses chocolats. « Nous nous dépêchons de les servir ! » Les habitants se sont également repliés sur le parking du cinéma et les bords de Marne mais les jours de marché ou de fête foraine, la situation est vite critique. Du coup, Jérôme Lepinay a décidé « d'ouvrir plus tôt les jours de marché pour qu'ils puissent venir avant l'heure de grande affluence. » Chez Coccinelle, la différence est notable. « Avant la fermeture des Tanneurs, mes jours de forte affluence étaient les mercredis, vendredis et dimanches donc les jours de marché. Maintenant, c'est le jeudi ! »

Plus de stationnement

Les commerçants n'ont qu'un mot à la bouche : « plus il y aura du stationnement, mieux ça sera pour le commerce de proximité », résume Jérôme Lepinay. « Je suis à 200 % d'accord avec le fait de vouloir augmenter le nombre de parkings. »

Florence Mallégol

DE NOUVEAUX CLIENTS

Les commerçants ont deuxième raison d'afficher un sourire. En plus de la réouverture du parking des Tanneurs, la résidence du Carré Balzac a été construite. Elle compte quatre-vingt-onze appartements allant du studio au T5 et trente appartements en locatif social. Qui dit logements, dit nouveaux clients et les commerçants de la rue du Chemin-de-Fer sont les plus près de ces habitations. Ils espèrent bien en tirer profit. « Nous n'attendons que cela ! », confie Martine Dorlet, responsable du magasin Coccinelle.

En plus, « les appartements sont quasiment tous vendus », a assuré le maire, Jean-Paul Michel (Agir), lors du dernier conseil municipal. « La majorité des acquéreurs vient de Seine-et-Marne, essentiellement de Lagny-sur-Marne et de communes limitrophes comme Thorigny-sur-Marne », avait expliqué le Crédit Agricole Immobilier, promoteur de ce projet immobilier, dans notre édition du 11 octobre 2017. Une belle opportunité que les commerçants du secteur ne comptent pas laisser passer.

Tous droits réservés à l'éditeur



NOVEMBRE 2018

Ketchum

NICOLAS



CHAMPAGNES POUR LES FETES

-

PRODUITS

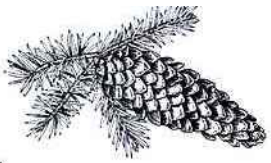
Ketchum

NICOLAS

SAVEURS HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier



Date : Hiver 2018
Page de l'article : p.6,12
Journaliste : Noémie Barré, Sylvie Gendron et Maëva Terroy.



Shopping
IDÉES CADEAUX



Notre sélection pour gourmets et gourmands
à offrir ou servir au moment des fêtes.

Sélection **Noémie Barré, Sylvie Gendron** et **Maëva Terroy.** Stylisme **Noémie Barré.** Photos **Valérie Lhomme.**

Tous droits réservés à l'éditeur

IDÉES CADEAUX



INSPIRATION CÉLESTE

1. Succès planétaire. Crème de marron et rose, vin de Modène et vinaigre balsamique, citron noir... Macarons, Pierre Hermé, à partir de 2,20 € la pièce. **2. Carte du ciel.** Assiette à dessert en porcelaine, Galaxie, diam. 20 cm, Bouchara, 5,99 €. **3. Star de la soirée.** Photophore en verre, H 10 cm, Absolument Maison, 12,90 € les 2 pièces. **4. Dégradé cosmique.** Saladier en céramique, diam. 21 cm, Monoprix, 9,99 €. **5. In extenso.** Clos du Château de Bligny, chez Nicolas, 49 €. **6. Géométrie variable.** Plateau en frêne, diam. 43 cm, Maison Dada en exclusivité au Printemps, 295 €. **7. Ciselé graphique.** Flûte à champagne en verre, Odi, Absolument Maison, 59,99 € les 6 pièces. **8. Étoilé.** Bûche biscuit roulé, crème au citron, confit et crème à l'orange, éclats au chocolat, 6-8 parts, Cyril Lignac, sur commande 48 h à l'avance, 45 €. **9. Petites douceurs.** Porte-mignardises à deux étages, en métal argenté, coll. Jardin d'Eden, H 15,7 cm, Christofle, 790 €. **10. Bleu précieux.** Serviette de table Tivoli Saphir, 100 % lin, 50 x 50 cm, Le Jacquard Français, 16,90 €. **11. Incontournables.** Créations Mignardises, boîte de 430 g, Lindt, 14,29 €. **12. Couleurs boréales.** Petite cuillère et fourchettes en acier inoxydable, Bolia, 175 € le set de 16 couverts.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

REGAL
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218





Date : Novembre - decembre 2018
Page de l'article : p.109,120
Journaliste : DAVID COBBOLD, SÉBASTIEN DURAND-VIEL, SUZANNE MÉTHÉ, HÉLÈNE PIOT ET EVE-MARIE ZIZZA-LALU



Vins de fête

Envoyez la musique

Que l'on dîne sur l'air de « Champagne pour tout le monde » ou de « Viens Poupoule », impossible d'imaginer une soirée de fête sans les bouteilles et les rythmes qui mettent l'ambiance. Apéritif, huîtres, saumon, caviar, foie gras, volaille, bûche : nous avons prévu des bouteilles pour chaque couplet. Même pour le fromage : elles sont cachées p. 97. Bonne nouvelle, on a même pensé à l'eau !

DOSSIER RÉALISÉ PAR **DAVID COBBOLD, SÉBASTIEN DURAND-VIEL, SUZANNE MÉTHÉ, HÉLÈNE PIOT** ET **EVE-MARIE ZIZZA-LALU**

Tous droits réservés à l'éditeur

Sur l'air de

Viens Poupoule

L'objectif : devenir le roi (ou la reine) de la basse-cour. La méthode : s'aider des bulles crépitantes d'un bon champagne pour répondre au croustillant d'une peau de **volaille** bien dorée. On choisit une cuvée ample et généreuse pour répondre au moelleux des sauces et des accompagnements et hop ! Le tour est joué.



Champagne Huguenot Tassin

Cuvée Noire Spéciale, 2009

Du caractère à revendre dans ce blanc de noirs (pinot noir) qui nous vient de l'Aube. Les 6 ans de vieillissement ont épanoui les arômes (fruits jaunes, cire, prune) mais préservé le pep's de ce champagne juteux, carré, intense et savoureux. **60 €.**

Champagne Mercier

Blanc de noirs

Ne vous fiez pas à l'étiquette vintage et quasi-collector : en bouche, ce champagne a plus des allures de jeune homme costaud que de fragile antiquité. Ses saveurs franches et généreuses montrent un caractère affirmé. **26 €.**

Champagne Louis Brochet

Extra-Noir

Grand coup de cœur pour ce beau champagne de table dont le nez affriolant, complexe et profond embaume la poire Williams et les fruits rouges sur fond de toast et d'épices douces. Bouche lumineuse, puissante, longue et savoureuse. **53,90 €.**

Champagne Nicolas

Premier cru

Aucun problème pour dénicher ce champagne : c'est celui de la chaîne de cavistes éponyme. Complet, friand, tonique, il réjouit par son fruité lumineux, sa fraîcheur et sa finale salivante. De la belle ouvrage. **28 €.**

Champagne Gosset-Brabant

Gabriel, Grand Cru, 2008

Les amateurs de puissance vont adorer ce champagne très pinot noir, intense, carré, juteux, élaboré par le jovial Christian Gosset en hommage à son père, Gabriel. On peut le mettre en cave ou l'ouvrir sur une belle volaille. **40 €.**

Champagne Grémillet

Évidence

Un 100 % chardonnay vinifié en barriques, puis longuement élevé sur lattes en bouteille, cela nous donne ce champagne très épanoui, presque sudiste dans ses parfums et sa texture. **45 €.**

>>> Retrouvez la recette du rôti de dinde aux fruits secs sur regal.fr

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

Le Point
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : 22 novembre 2018
Page de l'article : p.46,47,54



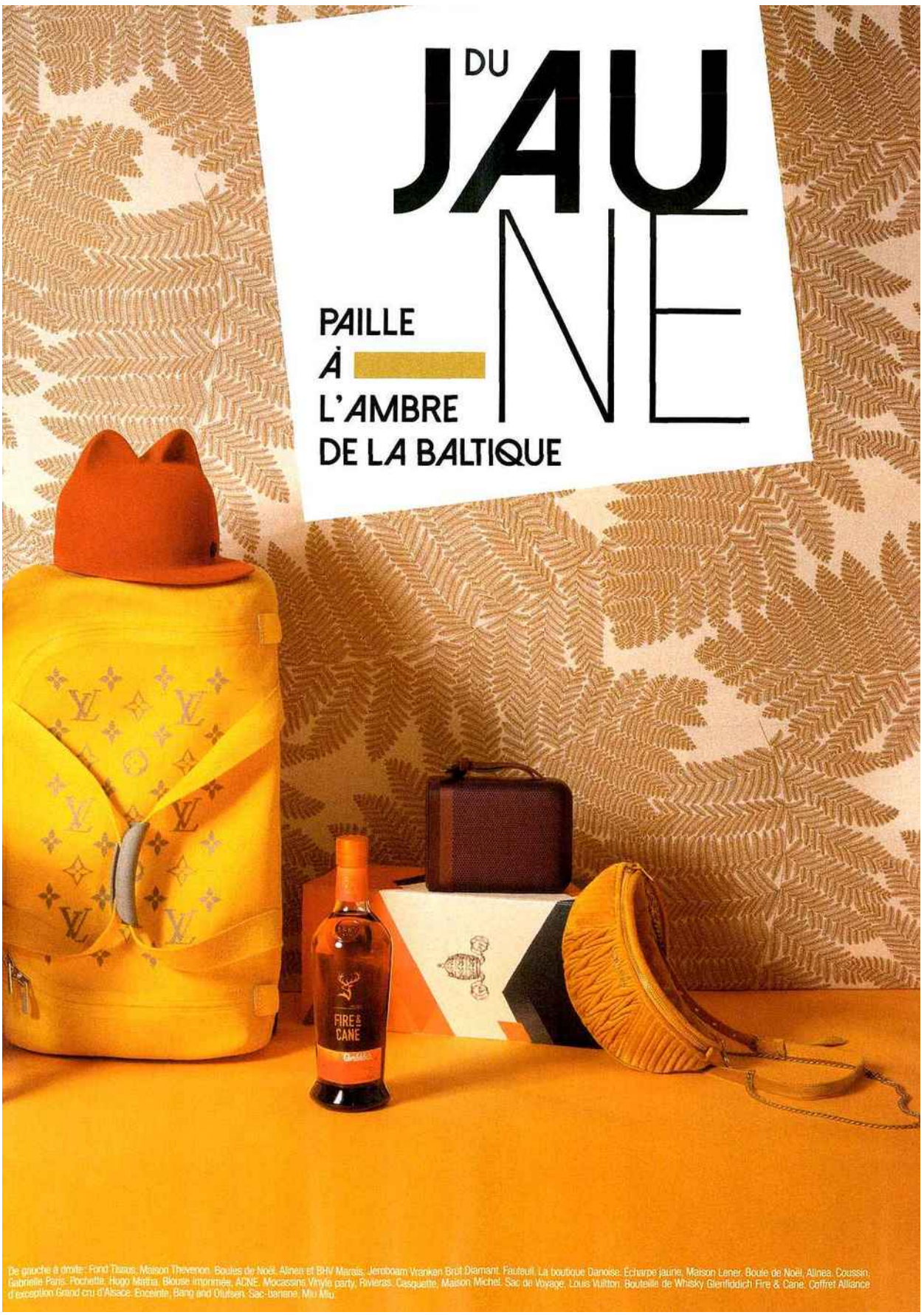
Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : 22 novembre 2018
Page de l'article : p.46,47,54

DU JAUNE

PAILLE
À
L'AMBRE
DE LA BALTIQUE



De gauche à droite : Fond Tissus, Maison Thevenon. Boules de Noël, Alinea et BHV Marais. Jeroboam Vranken Brut Diamant. Fauteuil, La boutique Danoise. Echarpe jaune, Maison Lener. Boule de Noël, Alinea. Coussin, Gabrielle Paris. Pochette, Hugo Matha. Blouse imprimée, ACNE. Mocassins Vinyle party, Rivieras. Casquette, Maison Michel. Sac de Voyage, Louis Vuitton. Bouteille de Whisky Glenfiddich Fire & Cane. Coffret Alliance d'exception Grand cru d'Alsace. Enceinte, Bang and Olufsen. Sac-banane, Miu Miu.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : 22 novembre 2018
Page de l'article : p.46,47,54



Magnum Réserve Gold Édition, *59,30 €, en exclusivité chez Nicolas, Nicolas Feuillatte. www.nicolas.com*



Champagne Blanc de Blancs, *64 €, Perrier-Jouët. www.perrier-jouet.com*





Blended scotch whisky XV *15 ans d'âge, 39,50 €, Chivas Regal. www.chivas.com*



Grande Cavale 2016, *41 €, Vignobles Paul Dubrule. www.domaine-lacavale.com*



Carafe Double Jeu, *design Sacha Walckhoff, en verre soufflé et métallisé, avec un set de 2 timbales, 440 €, Verreum. www.verreum.com*

ELIXIRS DE PLAISIR

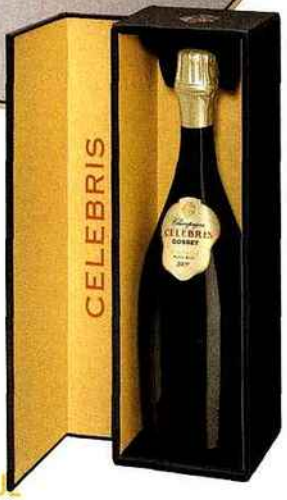


Miroir Ellipse *en cuivre, 490 €, Red Edition. www.rededition.com*





Dessert Funky Boy *exotique et gingembre, 10 €, Fauchon. www.fauchon.com*



Champagne CELEBRIS Vintage 2007 *extra-brut, 140 €, Champagne Gosset. www.champagne-gosset.com*

T D PAILLE À L'AMBRE DE LA BALTIQUE

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 359285

Date : Du 22 au 28 novembre 2018
Page de l'article : p.132

PÉTILLANTE SÉLECTION

Bulles sauvages

Brut nature, zéro dosage, extra brut... Les champagnes sans fards ont le vent en poupe. Et se dégustent de l'apéritif aux desserts de fête

① BRUT NATURE 6 CÉPAGES
Clos du Château de Bligny

Composée de six cépages entrant à parts égales (chardonnay, pinot noir, meunier, petit meslier, arbane et pinot blanc) et vinifiés ensemble, cette cuvée fait montre d'un grand équilibre. Après un nez fleuri, la bouche dévoile une matière profonde et complexe, d'une belle vivacité, aux saveurs gourmandes de pêche et d'abricot. Pour accompagner des cailles aux pêches rôties.

55 € chez Nicolas

① BRUT NATURE
Champagne Charles Legend

Cette jeune maison de Champagne s'est déjà taillé une belle réputation grâce au style de ses cuvées : d'une belle maturité, elles sont peu dosées en sucre et en sulfites. Ce brut nature en est une belle illustration. Issu à 100% de pinots noirs de la Côte des Bar, il révèle un bel équilibre avec des notes fruitées et une grande vivacité en bouche. Pour un apéritif subtil.

31 € sur avenuedesvins.fr

② DOSAGE ZÉRO
Champagne Bruno Paillard

Pour cette nouvelle cuvée sans dosage mise sur le marché, la maison Paillard a pris son temps. Composée à 50% de vins de réserve, dont certains ont été conservés plus de dix ans en bouteille sur lies, elle offre la patine du temps nécessaire à calmer la fougue, voire le tranchant de certains champagnes non dosés. Résultat ? Un nez complexe et généreux, mais sans opulence. En bouche, une grande richesse aromatique s'exprime sur une matière fine et dévoile une longue finale aux notes salines, signature de son terroir crayeux. Avec un chapon rôti aux marrons.

46 € chez les cavistes

③ BLANC DE BLANCS GRAND CRU
Sélection parcellaire Loridon
Champagne Lallier

Dosé à 3 grammes, ce pur chardonnay est issu d'une seule parcelle située sur les hauteurs d'Aÿ-Champagne. D'une grande pureté, il exprime des arômes d'agrumes et d'amande fraîche au nez. La bouche est précise, longiligne avec une belle persistance minérale. A savourer avec un ceviche de bar au citron caviar.

75 € chez les cavistes

⑤ RELIANCE BRUT NATURE
Champagne Franck Pascal

Dominée par le cépage meunier (80%) dans son assemblage, cette cuvée se révèle très gourmande avec ses arômes fruités de mandarine, de coing et de poire. Elle offre une magnifique fraîcheur en bouche et une matière pulpeuse évoluant vers une longue finale sapide et minérale. Parfait avec des gambas marinées aux agrumes.

39 € au domaine
(chaideschampagnespourlavie.com)

⑥ EXTRA BRUT
Champagne Prestige des Sacres

De délicates notes pâtissières (biscuit, pâte d'amande) et florales s'épanouissent au nez. Au palais, la texture révèle une belle complexité aromatique, tout en restant fluide et aérienne. Sa finale est précise et minérale. Somptueux avec des huîtres.

26 € sur lesnouveauxcavistes.com



UNE HISTOIRE DE GASTRONOMIE

Plus jeune maison de champagne, Charles Legend n'en a pas moins déjà conquis de grandes tables françaises. Pour Valentine Clerc, l'une des trois jeunes associés de cette aventure, ce résultat s'explique avant tout dans l'exigence et l'audace apportées à l'élaboration des cuvées : « *Depuis sa création et dans une démarche novatrice respectueuse du consommateur, notre maison s'attache à proposer un champagne d'excellence, faible en acidité et en sucre, à la finesse de bulles incomparable. Une attention toute particulière est également portée aux sulfites afin d'en réduire au maximum le taux dans chacune de nos cinq cuvées.* » Ainsi, Yannick Alléno (Pavillon Ledoyen) ou Guy Savoy (La Monnaie de Paris) à Paris, mais également Christopher Coutanceau (Maison Coutanceau) à La Rochelle proposent une ou plusieurs cuvées sur leur carte. Guy Savoy a sélectionné le brut rosé, aux notes de cerise, rose et fruits rouges écrasés, pour une superbe association avec son saumon figé sur glace.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 23 au 24 novembre 2018
Page de l'article : p.156,158,...,16
Journaliste : Valérie Faust

Notre sélection

COFFRETS, MILLÉSIMES ET ÉDITIONS LIMITÉES

« Le Figaro Magazine » a choisi des cadeaux de Noël mêlant plaisirs de bouche et ravissements de l'œil.

Par Valérie Faust



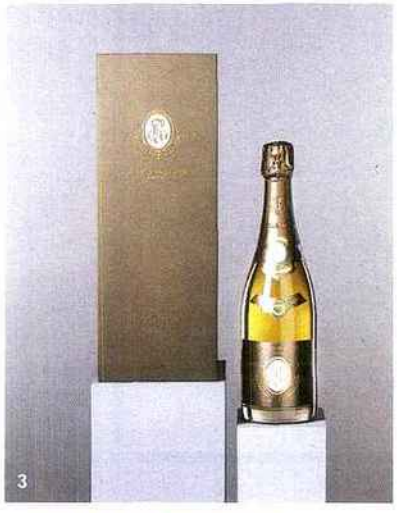
2



4



5


3


1

2 / BILLECART-SALMON ***1818-2018***
En juin dernier, Billecart-Salmon fêtait son bicentenaire sur ses terres familiales, à Mareuil-sur-Aÿ. Un anniversaire que la maison a célébré toute l'année, scellée par le chiffre 200 apposé sur un seau noir prêt à recevoir la cuvée Blanc de Blancs Grand Cru, dans son flacon « fondation », s'inspirant de celui créé en 1818.
Prix : 210 €
(édition limitée, chez les cavistes).

3 / LOUIS ROEDERER ***A saisir***
Au bout de vingt-deux ans, Cristal Vinothèque 1996 a conservé une très belle fraîcheur. Après un nez de noisette et d'agrumes, une effervescence fine et caressante, le champagne se révèle très pur et précis, ciselé et tendu, sur des notes de citron confit. Finale longue et saline pour cette cuvée emblématique dont 100 flacons seulement sont dévolus au marché français.
Prix : 1 000 € (Millesima.fr).

4 / COLLET ***Deux en un***
Tout nouveau champagne de la Collection Privée de la maison Collet, Meunier Vieilles Vignes est élaboré à partir de quatre crus du cépage meunier, dont la moitié vinifiée de façon ancestrale, en fûts de chêne. Une cuvée généreuse, fruitée, aux notes briochées, accompagnée, au sein du coffret, d'un étui qui, déplié en corolle, fera office de seau à champagne.
Prix : 48 € (Avenuedesvins.fr).

1 / CHARLES HEIDSIECK
Remontée du temps
Le coffret Verticale de Charles Heidsieck invite à des moments de dégustation exceptionnels qui ne se reproduiront pas de sitôt (150 caisses pour le monde entier). Un voyage extraordinaire à travers le temps, à la découverte du Blanc des Millénaires, décliné dans les millésimes 1983 (lancement de la première cuvée), 1985, 1990, 1995 et 2004 (arrêt de la cuvée). Un outsider, le Blanc de Blancs 1982, les a rejoints.
Prix : 2 500 € (chez les cavistes).

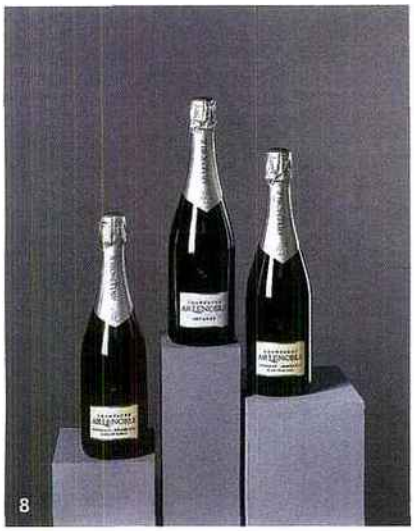
5 / RUINART
Sous le signe de l'art
Liu Bolin a habillé, au sens propre du terme, 10 coffres en bois accueillant un jéroboam de Ruinart Blanc de Blancs, ample et rond. L'artiste chinois a pour cela utilisé ses vestes de travail, celles qu'il porte quand il œuvre, pour envelopper les caisses de Ruinart, qui inscrit l'art dans son histoire en collaborant avec des designers.
Prix : 5 000 € (03.26.77.51.16).

LOUISE GIAUME / STUDIO 258

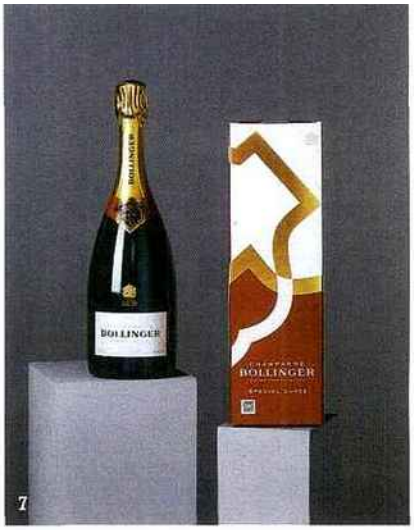
Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

Date : Du 23 au 24 novembre 2018
Page de l'article : p.156,158,...,16
Journaliste : Valérie Faust













6 / TAITTINGER ***Mention spéciale***
Comtes de Champagne 2007, expression la plus aboutie du style Taittinger, signale cette année pour la première fois, sur le coffret comme sur l'étiquette de la bouteille, la mention « Grands Crus Blanc de Blancs ». Un hommage au chardonnay issu des villages de la Côte des Blancs classés grand cru (Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger). Une cuvée pure, délicate et rare, parue dans 35 millésimes seulement depuis 1952.
Prix : 140 € (chez les cavistes).

7 / BOLLINGER ***Nouveaux atours***
Le Spécial Cuvée, démonstration la plus pure du style Bollinger, à la fois vineux, plein, fin et frais, brille par sa constance remarquable au fil du temps. Ce profil, que l'on retrouve de flacons en bouteilles, n'empêche pas une certaine fantaisie dans l'habillage. Des rubans or et blanc évoquant le blason de la marque se dessinent sur le nouvel étui.
Prix : 47 € (chez les cavistes).

8 / A.R. LENOBLE
Nouvelle expérience
Dans le coffret en bois d'A.R. Lenoble, un schéma explicatif accompagne et raconte les deux cuvées de Grand Cru Blanc de Blancs Mag 14 et celle d'Intense Mag 14. Ces trois flacons consacrent dix ans de réflexion et huit années de travail. En 2014, Antoine Malassagne a assemblé majoritairement des crus de cette année-là avec des vins de réserve de la maison et, pour la première fois, y a ajouté des vins issus de la récolte 2010 ayant vieilli dans des magnums sous liège fermés par une agrafe.
Prix : 107 € (chez les cavistes).

9 / PHILIPPONNAT ***Remarquable***
Trois grands champagnes Philipponnat s'allongent à l'intérieur de la Caisse Bois Prestige. Ainsi, les cuvées 1522 millésime 2008 et 1522 Rosé millésime 2007, dosées en extra brut, complexes, équilibrées, élaborées à partir des vins les plus remarquables de la maison ainsi que le Clos des Goisses 2009, vin de terroir étonnant, unique.
Prix : 360 € (03.26.56.93.00).

10 / GOSSET
L'excellence à la française
Un ruban doré de gros-grain a été tissé sur le luxueux écrin noir au toucher sensuel portant le monogramme de la maison en relief. Gosset Celebris 2007 Extra Brut s'immisce dans le coffret, conçu dans la plus pure tradition de l'excellence française, à l'instar de la cuvée, mûre, élégante, droite, aux notes de pamplemousse rose.
Prix : 140 € (chez les cavistes).

11 / PERRIER-JOUËT ***Floral !***
Cépage emblématique de Perrier-Jouët, le chardonnay qui compose le Blanc de Blancs donne ici un champagne vibrant, riche et floral. Il se coule dans un nouveau flacon, plus évasé, aux courbes gracieuses. L'étiquette comme le coffret reprennent les iconiques anémones dessinées par Emile Gallé, indissociables de la maison.
Prix : 64 € (chez les cavistes).

LOUISE GIAUME / STUDIO 258

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

Date : Du 23 au 24 novembre 2018
Page de l'article : p.156,158,...,16
Journaliste : Valérie Faust













12 / NICOLAS FEUILLATTE
Seconde peau
Pour son champagne Réserve Exclusive Brut en magnum, Nicolas Feuillatte a choisi un film doré qui habille le flacon comme une seconde peau. Le décor de cette édition spéciale tient à évoquer la robe or du vin blond striée d'une envolée de bulles.
Prix : 59 € (chez les cavistes).

13 / VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN
A plein tube
Avec humour et originalité, Clicquot Gouache illustre le talent artistique du chef de cave qui, comme un peintre à l'aide de sa palette de couleurs, jongle avec plus de 400 vins de réserve pour élaborer ses cuvées. Un hommage, donc, à l'art de l'assemblage et plus particulièrement à celui du Rosé, un assemblage inventé par la maison Veuve Clicquot depuis 1818.
Prix : 45 € (chez les cavistes).

14 / BOIZEL
Une fois n'est pas coutume
Evelyne Roques-Boizel qui, depuis 2000, fait appel à une femme styliste pour réaliser son coffret de fin d'année, s'est rapprochée cette année d'un homme, Pierre Sauvage. A la tête de Casa Lopez, il a imaginé ce seau à champagne en céramique orné d'un cannage turquoise, repris sur le flacon. Une édition limitée à 200 exemplaires, parée pour recevoir Boizel Brut Réserve, intense et généreux.
Prix : 160 € (hors frais de port, sur Boizel.com)

15 / LAURENT-PERRIER
La magie Grand Siècle
Jamais millésimée et pour cause, la cuvée Grand Siècle résulte de l'assemblage de trois années exceptionnelles et complémentaires.
Ce qui confère un profil singulier et remarquable à ce champagne très élégant. Le vin s'appréciera tout particulièrement en compagnie de crustacés et de poissons nobles.
Prix : 140 € (chez les cavistes).

16 / TSARINE *En capitale*
Les canisters City Tour de Tsarine voyagent entre Paris, Rome, New York et Londres, leurs décors et couleurs changeant au gré des cuvées qu'ils abritent : Premium Brut, Rosé, Demi-Sec, Millésime 2013.
A leurs côtés, six dessous de verre coloré et un petit jeu afin de tester vos connaissances en culture générale.
Prix : 26 € (Premium Brut, en grande distribution).

17 / BRIMONCOURT *Royal*
L'étui qui accueille Extra Brut tout comme l'étiquette apposée sur le flacon, rendent hommage à André Le Nôtre, roi des jardiniers et jardinier du roi Louis XIV, maître des jardins « à la française ».
C'est ce savoir-faire unique que champagne Brimoncourt a voulu honorer par ce coffret comme par sa cuvée, mûre et d'une grande fraîcheur.
Prix : 40 € (chez les cavistes).

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

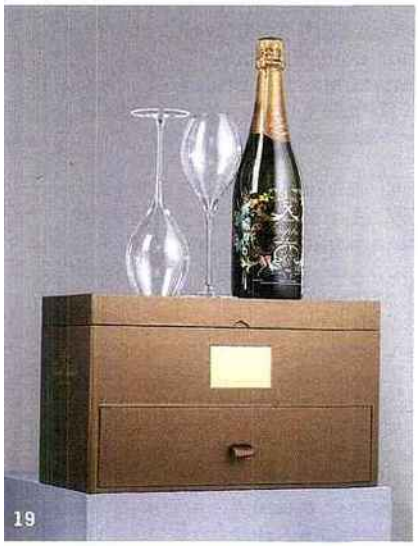
Date : Du 23 au 24 novembre 2018
Page de l'article : p.156,158,...,16
Journaliste : Valérie Faust

18 / VRANKEN ***Précieux***
Six verres élégants et ciselés escortent l'imposant jéroboam de la cuvée Diamant Brut de Vranken inséré dans une caisse en bois. Le superbe flacon facetté rappelle la taille de la pierre si précieuse dont le champagne porte fièrement le nom. Un grand vin raffiné, de caractère, intense et généreux.
Prix : 280 € (03.26.61.62.63).

19 / JOSEPH PERRIER ***Grand genre***
Dans le premier compartiment du Coffret Joséphine habite la cuvée du même nom millésimée 2008 au creux d'un beau flacon richement orné de motifs peints à la main et décorés à l'or fin à même le verre. L'étage inférieur s'ouvre sur deux flûtes en verre cristallin, dessinées par le sommelier Philippe Jamesse mettant en valeur le champagne de Joseph Perrier.
Prix : 150 € (chez les cavistes).



18


19

20 / THIÉNOT ***Et le street art***
Speedy Graphito, artiste de street art de renommée internationale, signe sa deuxième collaboration avec la maison champenoise et plus particulièrement Garance Thiénot. Il s'est inspiré des vitraux de la cathédrale de Reims, de feuilles et sarments de vignes qu'il a reproduits sur une fine pellicule galbant le magnum de Thiénot Brut.
Prix : 100 € (3 000 exemplaires, chez les cavistes).

21 / BARONS DE ROTHSCHILD ***En douceur***
Le Blanc de Blancs 2008 de Barons de Rothschild, champagne d'une grande finesse, harmonieux, mûr et faiblement dosé, se glisse seul ou avec plusieurs exemplaires dans de luxueux coffrets. Ils ne sont pas sans évoquer les écrins de la haute joaillerie avec le bouton « press » sur lequel appuyer pour que le couvercle se soulève en douceur.
Prix : 230 € la bouteille (en coffret de luxe à l'unité, par 3 ou 6 bouteilles, chez les cavistes).

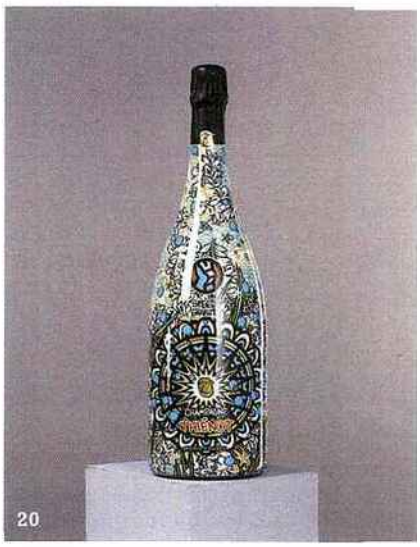
22 / POMMERY ***En tête à tête***
Dosée en extra brut pour conserver intact le caractère du vin, la cuvée Louise de Pommery se savourera en duo. Deux demi-bouteilles (chacun la sienne) se dissimulent sous le couvercle du coffret blanc. Elles s'apprécieront lors d'un tête-à-tête raffiné grâce aux deux flûtes joliment gravées de dorures logées dans le tiroir du bas.
Prix : 250 € (03.26.61.62.63).

23 / JEEPER ***Passionnément***
Raffiné, gourmand, ample, mûr et épanoui en bouche, Jeeper Premier Cru occupe un superbe écrin en bois rouge vif rehaussé d'un marquage à l'or chaud, fermé par une plaque dorée gravée du sceau de la maison. A l'intérieur, sur une paroi du coffret qui s'ouvre en trois volets, un emplacement a été réservé pour y glisser une carte de visite, un petit mot ou une déclaration.
Prix : 90 € (chez les cavistes).


22



21


20

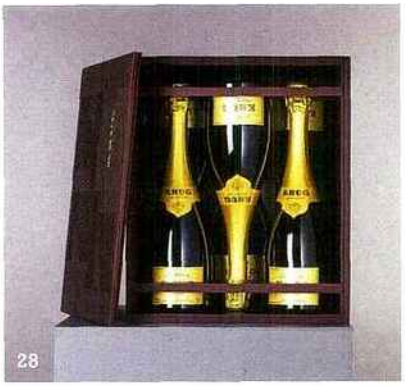

23

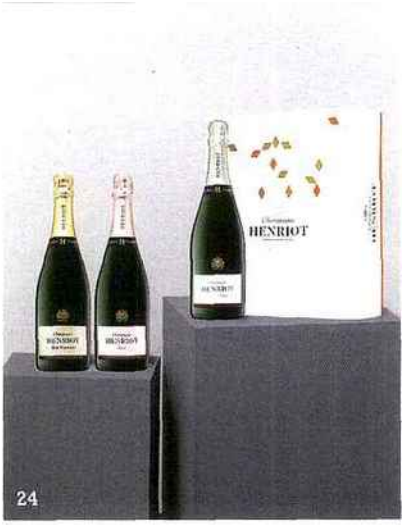
Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

Date : Du 23 au 24 novembre 2018
Page de l'article : p.156,158,...,16
Journaliste : Valérie Faust

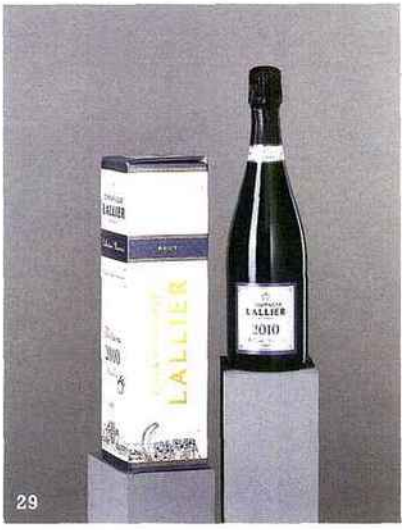












24 / HENRIOT ***En trio***
Le Brut Souverain harmonieux, fin et précis, le Blanc de Blancs pur, minéral et complexe et le Rosé élégant, floral et espiègle, les trois champagnes emblématiques de la maison Henriot se retrouvent dans une seule et même boîte, chic et sobre, nommée Trio Prestige.
Prix : 140 € (Champagne-henriot.com).

25 / DE VENOGE ***Princier***
La forme spéciale de l'écrin s'adapte au plus près des contours élégants et aristocratiques de la carafe qui protège Cuvée des Princes Blanc de Blancs, d'une superbe minéralité.
Prix : 70 € (chez les cavistes).

26 / POL ROGER
Hommage à Churchill
L'homme d'Etat britannique Winston Churchill était un inconditionnel de la maison Pol Roger, qui lui a dédié dès 1975 une cuvée nommée Sir Winston Churchill. Le millésime 2008, à la fois puissant, élégant et complexe, trône dans un coffret masculin, couleur bleu foncé souligné d'or.
Prix : 200 € (Polroger.com).

27 / DELAMOTTE ***Gain de place***
Des bulles éclosent sur le ravissant petit seau à glace design et transparent de Delamotte, conçu pour déguster à bonne température trois demi-bouteilles du Blanc de Blancs ample, rond et délicat. Ils composent ensemble le coffret Bubbles.
Prix : 64,24 € (Champagnedelamotte.fr).

28 / KRUG ***Prend son temps***
Composé de plus de 120 vins de 10 années différentes, Krug Grande Cuvée est entièrement recréé à chaque fois. Les six flacons de la boîte Verticale I proviennent des vendanges de six années consécutives. Une agréable façon de juger la manière dont une cuvée évolue avec le temps.
Prix : 2 000 € (chez les cavistes).

29 / LALLIER ***La preuve par trois***
Propriétaire, régisseur et maître de cave, Francis Tribaut occupe les trois postes clés d'une maison de champagne. Le 2010 Grand Cru rejoint la collection Mémoire qui accueille les cuvées millésimées de Lallier. En attendant de séduire les palais par sa belle maturité, il patiente dans un étui sur lequel se dessine une table d'apparat dressée entre vigne et domaine.
Prix : 45 € (chez les cavistes).

30 / CANARD-DUCHÊNE ***Détourné***
La cuvée Léonie s'infiltre dans un support en métal porte-bijoux. Un coffret conçu à l'occasion des 150 ans de la marque, qui honore la mémoire de Léonie Duchêne, cofondatrice de la maison.
Prix : 28 € (chez Nicolas).

31 / MUMM ***Voit rouge***
Le ruban rouge incrusté dans la bouteille de la cuvée Grand Cordon s'aperçoit au travers d'une fenêtre creusée dans le couvercle du coffret fermé, noir mat. Il s'ouvre en coulissant comme un tiroir pour dévoiler, sur fond rouge, le champagne emblématique de la maison Mumm.
Prix : 49,50 € (Drinks & co.fr).

Valérie Faust

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 25/11/2018
Heure : 20:10:32
Journaliste : Amelle Nebia

www.cbnews.fr
Pays : France
Dynamisme : 50

Visualiser l'article

Canard-Duchêne est prêt pour noël



Champagne Canard-Duchêne a choisi l'agence Lonsdale pour la création de son coffret bijou spécial fin d'année. Une création pour la cuvée Léonie qui s'inscrit dans le prolongement du repositionnement de la marque (nouvelle identité et territoire de marque déployé sur toute la gamme également signés par l'agence). Ce coffret de fête est disponible à la vente en exclusivité chez Nicolas en France et chez les **cavistes** à l'international.

Tous droits réservés à l'éditeur

A NOUS PARIS
HORS-SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Noel 2018
Page de l'article : p.32

////////////////// de Richelieu-Drouot à Strasbourg-Saint-Denis


1

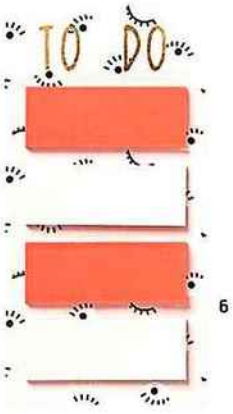

2


3


4



5


6



7



8

1 // Une fille en or
C'est en s'inspirant des icônes de la musique et du cinéma des 70's, 80's, 90's que MKT Studio crée ses collections. Et ça se voit !
Combinaison lamée or : prix sur demande.
MKT STUDIO
20, rue des jeûneurs, 2e.
Tél. : 01 42 33 88 39.

2 // Sézane ouvre-toi
Il revisite les codes du doctor bag. Sam peut vous suivre du matin au soir, en semaine comme le week-end, en porté épaule ou à la main.
Sac cabas Sam en croûte de cuir grenat Sézane : 340 €. Existe en cuir pony imprimé léopard et cuir lisse noir.
L'APPARTEMENT SÉZANE
1, rue Saint-Fiacre, 2e.
www.sezane.com

3 // Super green
Petite veste incontournable de la saison, on la préfère bien sûr en fausse fourrure et à la couleur des sapins et de l'espoir.
Veste en fausse fourrure Les Petites : prix sur demande.
LES PETITES
2, rue du Caire, 2e.
Tél. : 01 40 41 92 45.

4 // Être ou ne palette...
Trois teintes de Metal Crush Extreme Highlighter associées à trois nouveaux Blush Fetish.
Palette de maquillage Blush & Enlumineur coll. Fetish Kat Von D, en édition limitée : 39 €.
EN EXCLUSIVITÉ CHEZ SEPHORA
21-23, boulevard Haussmann, 9e.
Tél. : 01 53 24 99 65.

5 // Perrier-Jouët, c'est fou !
Issue du Chardonnay, cépage emblématique de la Maison, cette cuvée signature dans son nouveau flacon aux courbes gracieuses saura trouver sa place sur la table des fêtes.
Champagne Blanc de Blancs Perrier-Jouët : 64 €.
NICOLAS
11, boulevard des Italiens, 2e.
Tél. : 01 40 15 90 98.

6 // C'est mémotechnique
Ils en mettent plein les yeux ces post-it. Avec leur malicieux motif et leurs tons pastel, ils apportent un peu de douceur et de légèreté au quotidien, que ce soit à la maison ou au bureau.
Lot de 4 mémos autocollants : 3€.
HEMA
2, boulevard Haussmann, 9e.
Tél. : 01 42 46 03 54.

7 // Happy Day
Nouvel extrait de l'addictive trilogie Beautiful Day de Castelbaljac, l'eau de parfum Intense évoque l'amande fraîche de l'Original et le fruité gourmand de l'Eau Bonheur.
Eau de Parfum Intense, Beautiful Day, Castelbaljac, 60 ml : 73,99 €
MARIONNAUD
20, boulevard Poissonnière, 9e.
Tél. : 01 47 70 63 90.

8 // Hygge
Composé d'essences de fleurs, Shampure™, arôme emblématique d'Aveda, calme et fait voyager les sens.
Coffret shampooing et après-shampooing (250 ml) + nettoyant mains et corps (50 ml) : 38,50 €.
BEAUTYCOM
1, rue Ambroise Thomas, 9e.
Tél. : 01 45 22 08 80.

Tous droits réservés à l'éditeur



NOEL

-

PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

Courrier international

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 164624





Date : Du 22 au 28 novembre 2018
Page de l'article : p.50

carnet

LES COFFRETS



JACK DANIEL'S
FROM TENNESSEE WITH LOVE

"Ce n'est pas du scotch, ce n'est pas du bourbon. C'est du Jack." Telle est la devise de la distillerie de Lynchburg, dans le Tennessee. Et quel Jack ! Sept médailles d'or depuis 1904 rien que pour le Jack's Daniel Old No. 7. Le secret de la célébrissime bouteille carrée ? De l'amour et du temps : avant d'être mis en fûts, il est filtré goutte à goutte à travers une couche de charbon d'érable, qui lui confère sa rondeur et sa suavité caramélisée. Les verres de dégustation Jack Daniel's donnent au whisky tout l'espace nécessaire à la libération des arômes. À retrouver dans le **coffret métal Old No. 7.**

Coffret Jack Daniels N° 7 + 2 verres. Disponibles en grandes surfaces et chez Nicolas au prix de vente indicatif de 31,50 euros.

TASTING COLLECTION
DÉGUSTEZ SON WHISKY COMME UN PRO

Quel(le) expert(e) du whisky êtes-vous ? découvrez-le grâce au **coffret Whisky Tasting Collection.** À l'intérieur : 6 tubes contenant chacun un whisky et un livret explicatif. Sentez les arômes se développer en bouche et cherchez à les identifier. Après avoir consciencieusement humé et savouré chaque échantillon, vous parviendrez (sans trop hésiter) à différencier un blend japonais d'un malt écossais.

Coffret Whisky Tasting Collection 6 tubes. Disponible www.tastingcollection.com au prix de vente de 36,50 euros.



GLEN GRANT
LE BEL ÂGE DU SINGLE MALT

Douze ans. C'est le temps nécessaire à ce single malt du Speyside pour vieillir comme il faut dans des fûts de bourbon de premier remplissage. Sa robe jaune d'or est certes très élégante, mais la richesse de ce **Glen Grant 12 ans** ne se résume pas à sa beauté. Le palais se laisse immédiatement charmer par des notes exquises et délicates de fruits du verger, d'amande et d'agrumes. La finale est longue, fruitée, avec de subtiles touches épicées. À découvrir dans un coffret avec deux verres de dégustation.



Coffret Glen Grant 12 ans + 2 verres 70 CL. Disponible sur www.comptoir-irlandais.com au prix de vente indicatif de 39,90 euros.

VI

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 23/11/2018
Heure : 12:33:40
Journaliste : Rachelle Lemoine

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 357

Visualiser l'article

Pour les fêtes, le whisky fait carton plein



A l'apéritif, on propose un whisky pour accompagner des mini-pains à l'ail.

Guillaume Czerw/Agent Mel pour Le Parisien Week-End

LE PARISIEN WEEK-END. Spiritueux préféré des Français, le whisky n'en finit pas de se réinventer, même si les malts écossais restent les plus appréciés.

Avec, en valeur, 47 % des ventes de spiritueux en grande distribution, le whisky est loin devant les anisés (23 %), le rhum (10 %) ou les alcools blancs (vodka, gin, tequila, moins de 9 % à eux trois), selon les chiffres 2017 de la fédération française des spiritueux. L'arrivée de nouveaux pays producteurs, comme le Japon au début des années 2000, n'a fait que renforcer cet intérêt.

Aujourd'hui, c'est la France qui fait parler d'elle avec sa production de whiskys. A l'image du rappeur Booba, qui a lancé, il y a un an, avec la maison charentaise Daucourt, sa cuvée D.U.C, un « triple cask », c'est-à-dire élevé dans trois types de fûts, de bourbon, de cognac et de sauternes. Les Français vouent une véritable passion à cet or malté et sont même les premiers consommateurs au monde de whisky et de single malt écossais.

« Tous les styles, à tous les prix »
Jérôme Poiret, responsable produits pour la chaîne de cavistes Nicolas

« Face au succès de cet alcool malté en France, nos boutiques proposent 90 références, dont 70 single malt écossais. Parmi eux, les whiskys tourbés, que les Français affectionnent particulièrement, y tiennent une place à part. On constate également un engouement particulier pour ceux vieillis en fûts de sherry (vin de xérès).

Ce marché est en perpétuelle évolution. Aujourd'hui, le whisky est produit un peu partout dans le monde, au Japon, à Taïwan, en Inde

Tous droits réservés à l'éditeur



BEAUJOLAIS NOUVEAU - PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 321

Visualiser l'article

5 endroits dénichés à Caen pour aller goûter le beaujolais nouveau



Un pub lounge récemment ouvert en soirée à Carpiquet, près de Caen (Calvados), l'Atelier 144, fête le beaujolais nouveau vendredi 16 novembre 2018. (©Liberté)

À Caen (Calvados), comme partout ailleurs en France, les patrons de restaurants, bars et autres débits de boisson ont la même tendance ce jeudi 15 novembre 2018 : annoncer sur leur page Facebook la soirée spéciale qu'ils ont concoctée pour l'arrivée du **beaujolais nouveau**. Petite sélection non exhaustive pour profiter de cette tradition, sans bien sûr en abuser.

> En centre-ville près de la FNAC, les Domaines qui montent organisent une soirée avec un buffet lyonnais et une fontaine à beaujolais, dans une formule « tout à volonté » avec un rendez-vous donné à partir de 19h30. Logiquement, le beaujolais s'invite aussi dans bien d'autres caves à Caen : Terre de Raisin, Les Mets Chai, les caves Nicolas et BiBoViNo Caen notamment.

Le fromage n'est pas en reste
> Aux déserteurs, la dégustation s'accompagne assurément de bons fromages. Les patrons ont travaillé en collaboration pour l'occasion avec la fromagerie Conquérant.

> En périphérie, le pub-lounge Atelier 144 à Carpiquet a misé sur le vendredi 16 dans la soirée, pour fêter le beaujolais. Les gérants proposent un Cellier des Gônes aux accents fruités équilibrés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans les bars comme chez les commerçants
> Plusieurs boutiques n'ont pas oublié l'arrivée du Beaujolais, à l'image des Accords parfaits, en centre-ville de Caen. Les gérants ont misé sur la cuvée les griottes primeur de Pierre-Marie Chermette. À aller déguster jusqu'à samedi… s'il en reste !

> Plus insolite, le beaujolais sera aussi fêté dans des lieux où l'alcool est plus inhabituel. Une découverte sera notamment proposée vendredi 16 aux VIP et partenaires du Caen Basket Calvados au Palais des sports, en marge de la rencontre CBC-Paris.

#Beaujolais
##Vous serez nombreux ce soir à fêter la sortie du #BeaujolaisNouveau.
Pour votre sécurité, les forces de l'ordre vont procéder à de nombreux contrôles.
Pour que la fête ne se termine pas en drame de la route, anticipez votre retour de soirée !#Caen #Calvados pic.twitter.com/FrhGkyWuVb

— Préfet du Calvados (@Prefet14) November 15, 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Champagne-Ardenne
Emission : France Bleu Champagne-Ardenne Matin

Résumé :
City baladeur - Une visite est organisé à Reims dans la boutique Nicolas pour la fête du Beaujolais Nouveau. Reportage. Itw de Julien Ruault, caviste de la boutique. Il présente le déroulement de la festivité. Il propose notamment de consommer le Beaujolais Nouveau avec du fromage.

Tous droits réservés à l'éditeur

trouville-deauville.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 217

Visualiser l'article

Honfleur. Ce jeudi, la tradition du beaujolais sera respectée



Régine et Hervé Lestage, du Bacaretto.© OUEST-FRANCE

Tous les ans, le troisième jeudi du mois de novembre, le Beaujolais est mis à l'honneur. À Honfleur, trois professionnels du vin proposent une dégustation ce jeudi 15 novembre 2018.

Traditionnellement, le beaujolais est mis à l'honneur le troisième jeudi du mois de novembre. Pour ce rendez-vous, trois professionnels du vin proposent une dégustation*.

Au Bacaretto, 44, rue de la Chaussée, à partir de 20 h, Hervé Lestage, œnologue passionné, associe une sélection de vin de producteur, parmi les meilleurs du beaujolais, avec des assiettes de produits bien préparés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Daniel Dardou, du D.D. | OUEST-FRANCE

Au D.D, 28, rue Cachin, à partir de 15 h, Daniel Dardou, habitué à proposer des vins de Béziers ou du Ventoux avec ses assiettes d'huître, de foie gras ou de saumon, est allé chercher, pour l'occasion, le beaujolais qui sera servi cette année à l'Élysée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Cedric Couraye, de Chez Nicolas. | OUEST-FRANCE

Chez Nicolas, 35, rue de la République, de 9 h 30 à 12 h et 14 h à 19 h, Cédric Couraye proposera, pendant trois jours, une dégustation de trois primeurs de sa boutique, accompagnés de quelques grignotages.

*L'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération.

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Ketchum

NICOLAS

l'amateur de Cigare
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : N 126 - 2018
Page de l'article : p.43
Journaliste : Philippe Hupp

OPEN Bar

- Philippe Hupp -



Cognac Camus Borderies XO Family Reserve, 40°, 70 cl

C'est le plus ancien et le plus petit des six terroirs de l'appellation cognac : les Borderies, du nom des fermettes qui occupaient la région il y a cinq siècles. Les eaux-de-vie des Borderies, qui vieillissent plus vite que leurs consœurs, apportent généralement aux assemblages un supplément de caractère, avec notamment de jolies notes de noisette. La maison Camus possède ici 250 hectares, elle en exploite 180 ; il était logique qu'elle rende justice à ce patrimoine : son Borderies XO single estate (le raisin vient d'un seul et même domaine) ne manque ni de noblesse ni de caractère. Voici un cognac joyeux mais net, au relief délicat, dont la longue finale – agrumes confits – reflète un élevage parfaitement conduit. Beau travail, et prix en rapport…

189 €
www.camus.fr



Gin The Botanist, 46°, 70 cl

Islay, ses côtes déchiquetées battues par les vents, ses grands whiskies tourbés et, désormais, son gin. En plein essor depuis sa réouverture au début du siècle et son rachat par un groupe français, la distillerie écossaise Bruichladdich ne se contente plus de produire des single malts. Elle abrite également un vieil alambic de type Lomond surnommé Ugly Betty, ce qui n'est pas très gentil. Betty, rustique quinquagénaire, ne jure que par le gin. Menthe sauvage, berce, arroche ou aster maritime : vingt-deux plantes aromatiques cueillies à la main sur l'île viennent s'ajouter aux ingrédients traditionnels, comme les baies de genièvre ou la coriandre, pour que l'unique gin d'Islay voie le jour, au terme d'une distillation de dix-sept heures. Riche et moelleux, d'une grande fraîcheur sans être trop floral, à peine citronné, il a déjà été adopté par de nombreux barmen, mais on peut aussi le déguster pur.

44 €
www.thebotanist.com



Aguardente Mavem, 41°, 50 cl

En Amérique latine, le mot *aguardente* – littéralement, « eau ardente » – désigne divers cousins du rhum, tels que la cachaça brésilienne. Au Portugal, c'est une eau-de-vie de vin traditionnelle de type brandy. La famille Rocha, qui se consacre à l'assemblage depuis cinq générations, a décidé de lui donner un coup de jeune avec Mavem. En provenance de différentes régions et issus de plusieurs cépages (arinto, malvasia, moscatel), les vins font l'objet d'une triple distillation, une première dans le pays. Seul le cœur de chauffe sera conservé. L'aguardente vieillira ensuite en fûts de chêne dans un chai de la vallée du Tage, où les fortes amplitudes de température permettent d'« extraire en hiver les notes florales et fruitées, et en été les notes boisées et vanillées ». Au final, entre fraîcheur, rondeur et intensité, l'équilibre est trouvé.

45 €
www.lexplorateurdugout.com



Rhum Plantation Xaymaca Special Dry, 43°, 70 cl

La Jamaïque, jadis premier pays producteur de rhum au monde, ne possède plus que cinq distilleries, et deux d'entre elles, Clarendon et Long Pond, ont désormais un associé… français. Avec leurs vieux alambics à retors qui ressemblent à des cornues géantes, elles produisent à la demande, depuis des temps immémoriaux, des rhums de styles différents. Pour ce Xaymaca (l'ancien nom de l'île) Special Dry, cinq tonalités ont été assemblées, les unes pour leur « profil animal », les autres pour leurs notes de fruits très mûrs. Et comme toujours chez Plantation, il a subi un double vieillissement : première maturation sur place en fûts de bourbon, puis affinage en fûts charentais. Un rhum à la fois léger et très expressif, mais au prix très raisonnable. À mettre de côté !

35 €
www.whisky.fr



Rhum Kraken Black Spiced, 47°, 70 cl

Désormais disponible dans toutes les boutiques Nicolas, cette curiosité doit une bonne partie de son succès à un habile marketing. Le kraken cher aux fans de Ray Harryhausen (*Le Choc des titans*, 1981) est un monstre marin légendaire, sorte de calamar géant, terreur des équipages. L'étiquette, illustrée à l'ancienne, façon collection Hetzel, lui rend justice, tout comme la flasque à oreilles, sortie tout droit de *Pirates des Caraïbes*. Le breuvage, lui, ne craint pas la comparaison avec le maître incontesté du marché des « rhums épicés », Captain Morgan. C'est un rhum de Trinité-et-Tobago vieilli un à deux ans et infusé d'une bonne dizaine d'épices comme la cannelle, le gingembre, le clou de girofle… Sans oublier le caramel, clairement mentionné. Une gourmandise vanillée d'accès facile qui a gagné en puissance (la version d'origine titre 40°) sans renier son esprit festif.

34 €
www.krakenrum.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070





Date : Decembre 2018
Page de l'article : p.96

En cave

Intense

Tiré du chenin, superbe cépage de la vallée de la Loire, un grand vin bio pour connaisseurs. Robe dorée, nez intense et fruité aux notes exotiques et bouche équilibrée, moelleuse mais pas trop sucrée, avec une finale fraîche et longue. Très frais sur des escalopes de foie gras aux raisins, un bleu de Termignon ou un stilton, une tatin aux poires ou même une galette à la frangipane.

Bonnezeaux bio 2016, La Montagne, Domaine Benoît Rocher, 19 €, *départ cave et magasins E.Leclerc et Carrefour.*

Jolie présence

Un grand classique qui fait toujours plaisir : un chablis intense et minéral, 100 % chardonnay bien sûr, avec un nez frais aux notes minérales sur fond de fruits blancs et une bouche pure et ciselée finissant sur de beaux amers. À découvrir sur des saint-jacques aux agrumes, une salade fraîche de homard ou des croustillants au crabe.

Chablis 2015, Les Vénérables, La Chablisienne, 16,30 €, *départ cave et chez les cavistes.*

Tonique

Cinq cépages blancs du Sud pour un vin qui évoque les calanques et la Grande Bleue avec sa robe d'or pâle, son bouquet fleuri aux notes d'agrumes et d'anis et sa bouche fruitée, intense, tonique et légèrement iodée. Bon complice sur une bouillabaisse, une parrillada de poissons méditerranéens, une bourride ou des huîtres chaudes aux poireaux.

Cassis 2016, Blanche, La Belle Collection, Château de Saint-Martin, 14,90 €, *départ cave et chez les cavistes.*

BELLES BOUTEILLES À MOINS DE 20 €

NOTRE COUP DE CŒUR

Puissant

C'est le savagnin, cépage typique du Jura, et son élevage sous voile en fût pendant trois ans qui fait la belle personnalité de ce vin, sa puissance, sa robe dorée, son nez sur l'amande et le miel et sa bouche ample et très longue. Un vin pour amateurs, à apprécier sur une volaille ou un poisson en sauce crémée, une poêlée de girolles ou un fondant mont d'or.

Savagnin 2015, Domaine Martin Faudot, 16 €, *départ cave et cavistes.*

Élégant

Un chardonnay du Sud, tiré de vieilles vignes, ensoleillé et expressif. À la fois charpenté et élégant, puissant et frais, un vin blanc doré, au nez intense de brioche et de fruits secs et à la bouche riche finissant sur la fraîcheur. À déguster à 12 °C sur un homard à l'armoricaine, une poularde à la crème ou un risotto aux morilles.

Limoux blanc 2017, Château Martinolles, 12 €, *Nicolas.*

Tout en fraîcheur

Du chardonnay, rien que du chardonnay pour un vin très frais au nez de fleurs blanches et de fruits jaunes, à la bouche mûre et ample avec des notes citronnées et une finale sur le poivre blanc. On l'aime avec un poisson en sauce un peu relevée, une volaille aux épices, un vieux comté ou même des sushis.

Beaujolais blanc 2017, Domaines Piron, 10 €, *départ cave et chez les cavistes.*

Adresses en fin de numéro

TEXTES **ELISABETH DE MEURVILLE**

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584
Edition : Creuse



Date : 11 novembre 2018

HV. Blanc d'hiver 2018

Blanc d'hiver 2018. C'est Vincent, le caviste de la boutique Nicolas, place des Bancs à de Limoges, qui nous a mis entre les mains ce Blanc d'Hiver dont l'une des particularités est d'être un primeur de chez primeur, puisque nous dégustons ici le millésime 2018.

Ce blanc est un vin du domaine Ampelidae dont le vignoble, labellisé en agriculture biologique, s'étend sur des collines au coeur du Poitou.

100 % Sauvignon, ce vin se signale par la belle limpidité et sa couleur chatoyante. Si le nez n'est pas très affirmé, la bouche, elle, très flatteuse, révèle immédiatement des arômes de fruits jaunes très agréables.

Bien entendu, comme tout primeur, il manque un brin de complexité, de matière et de longueur, mais ce Blanc d'Hiver s'affirme comme une réserve de douceur et de fraîcheur pour aborder la période hivernale. Idéal à l'apéritif.

À moins de 7 ? , c'est un bel antidote à la morosité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 39964
Edition : Haute-Vienne



Date : 11 novembre 2018

LE VIN

BLANC D'HIVER 2018. C'est Vincent, le caviste de la boutique Nicolas, place des Bancs à de Limoges, qui nous a mis entre les mains ce Blanc d'Hiver dont l'une des particularités est d'être un primeur de chez primeur, puisque nous dégustons ici le millésime 2018.

Ce blanc est un vin du domaine Ampelidae dont le vignoble, labellisé en agriculture biologique, s'étend sur des collines au cœur du Poitou.

100 % Sauvignon, ce vin se signale par la belle limpidité et sa couleur chatoyante. Si le nez n'est pas très affirmé, la bouche, elle, très flatteuse, révèle immédiatement des arômes de fruits jaunes très agréables.

Une réserve de douceur et de fraîcheur, même s'il manque un brin complexité

Bien entendu, comme tout primeur, il manque un brin de complexité, de matière et de longueur, mais ce Blanc d'Hiver s'affirme comme une réserve de douceur et de fraîcheur pour aborder la période hivernale. Idéal à l'apéritif.

À moins de 7 €, c'est un bel antidote à la morosité. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742





Quel vin pour ma sole meunière ?



Un sauvignon frais, aux notes citronnées, légèrement poivrées. Touraine sauvignon 2017, domaine Guenault, 8,10 €, cavistes et Nicolas.



Un assemblage clairette/grenache, pour une cuvée aux notes florales. Grande cuvée 2017, côtes-du-rhône, VRT Rasteau, 5,08 € en GMS.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 21 au 27 novembre 2018
Page de l'article : p.140,141,1
Journaliste : Philippe Bidalon

styles

LE CHAMPAGNE EN HUIT CLOS... ET PLUS

Le succès de leurs flacons est à la mesure de leur rareté. Ces mini-vignobles produisent des vins d'initiés, dont la renommée profite à toute la gamme.

Depuis une vingtaine d'années, un vent bourguignon souffle sur la Champagne viticole. Le royaume de l'assemblage et du style « maison » reproduit d'année en année se convertit doucement aux vins de terroir, aux sélections parcellaires et à la religion du millésime. Les cuvées monocépages et monocrus se multiplient, et pas seulement chez les vignerons indépendants, par définition plus proches du vignoble. L'inflation des clos en témoigne : d'une douzaine dans les années 1990, ces espaces délimités et intimes sont passés à 35 aujourd'hui. La règle voulant qu'ils soient à proximité du domaine familial, les potagers, aires de jeux et jardins en font les frais ! 16 appartiennent à une maison de champagne, 19 à des récoltants-manipulants. Et une douzaine seulement dépassent l'hectare – ils en représentent au total moins de 40, soit 0,1 % du vaste vignoble champenois. Mais, pour beaucoup, leur renommée est sans commune mesure avec leur superficie. Mieux, ils ont bâti leur succès – dont témoignent des prix élevés, voire astronomiques – sur leur petite taille et, donc, la rareté de leurs flacons de prestige.

Au-delà de l'image et du coup marketing, le clos présente aussi l'avantage de bénéficier très souvent d'un microclimat, dû à son enfermement. La température moyenne, notamment, y est plus élevée (de 1 à 2 °C) grâce à la réverbération du soleil sur les murs, qui protègent par ailleurs les vignes du gel. Une meilleure maturité qui enchante dans la bouteille. ***P. B.***



Magique En penchant la tête sur la gauche, le clos des Goisses, à Mareuil-sur-Ay, et son reflet dans l'eau dessinent une flûte de champagne...

M. BOUDOT/WWW.MBE-PHOTOS.COM

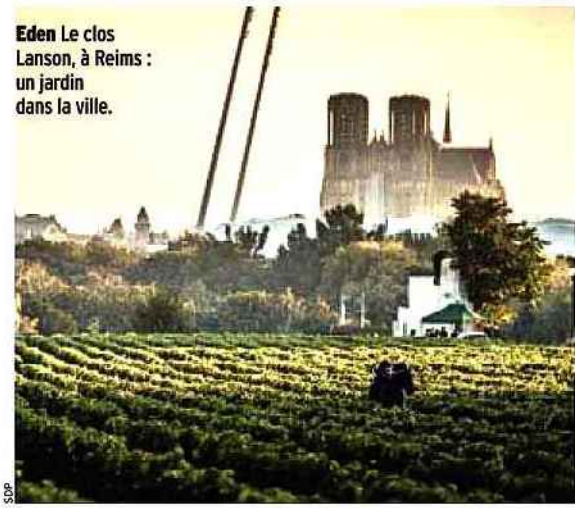
Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 21 au 27 novembre 2018
Page de l'article : p.140,141,1
Journaliste : Philippe Bidalon

LES CHAMPAGNES

Par Philippe Bidalon



Eden Le clos Lanson, à Reims : un jardin dans la ville.

SDP

LES PIONNIERS

CLOS DES GOISSES (Philipponnat) (1)
C'est le clos de tous les superlatifs : le plus vaste (5,5 hectares), le plus ensoleillé et le plus chaud ; le plus pentu aussi, avec une inclinaison à 45 % qui rappelle l'origine de son nom : en vieux champenois, *gois* signifie « travail pénible ». Le plus ancien, également, à produire une cuvée vinifiée et assemblée à part : le plus puissant vin de la Champagne et, pour beaucoup de connaisseurs, le plus réjouissant à déguster. Bref, pour faire simple, le plus spectaculaire et le plus délicieux de tous les clos. Propriété de la famille Philipponnat depuis 1935, le Clos des Goisses se partage entre pinot noir (70 %) et chardonnay sur le meilleur coteau de Mareuil-sur-Ay. « Un vin riche, intense, à savourer à table, promis à une très longue garde », explique Charles Philipponnat. Quelque 20 000 bouteilles numérotées sont produites chaque année **(185 €, 2009).**

CLOS DU MOULIN (Cattier) (2)
A Chigny-les-Roses, au sommet d'une colline de la Montagne de Reims, ce vignoble ceint de murs dont l'origine remonte au XVIIIe siècle s'étend sur 2,2 hectares labourés au cheval et plantés à parité de chardonnay et de pinot noir. Il tient son nom d'un moulin, aujourd'hui disparu, qui y trônait jadis. La famille Cattier, qui l'a acheté en 1951, élabore chaque année autour de 15 000 bouteilles numérotées, un brut premier cru multi millésimes décliné en blanc et en rosé **(86 €).**

LES PLUS CHERS

CLOS DU MESNIL (Krug)
Sans doute le plus célèbre. Du moins depuis qu'Henri Krug l'a racheté, en 1971. Cette parcelle emmurée du Mesnil-sur-Oger, dans la Côte des Blancs, portait auparavant le nom de son propriétaire Jules Tarin, vigneron qui vendait ses chardonnays à Aimé Salon... Preuve s'il en est de l'extrême pureté et minéralité du terroir. Le premier millésime date de 1979 et le dernier, toujours en vente, de 2004 **(800 €).**

VIEILLES VIGNES FRANÇAISES (Bollinger)
Cette cuvée iconique est issue de deux parcelles (0,45 ha) cernées de pierre – Le Clos Saint-Jacques et Chaudes Terres –, implantées dans l'enceinte de la maison, à Ay. Un pur pinot noir de vignes franches de pied cultivées en foule, comme avant le phylloxéra. Depuis sa création, en 1969, les rares millésimes ont été tirés entre 3 000 et 4 000 bouteilles **(800 €, 2007).**

CLOS D'AMBONNAY (Krug)
L'un des plus rares et, sans conteste, le plus cher ! La maison Krug a acheté en 1989 cette petite parcelle (0,68 are) à l'un de ses livreurs de raisins. La vigne y règne depuis 1766 à l'abri de hauts murs. Pour chaque millésime, les 4 000 exemplaires de ce 100 % pinot noir du grand cru sont quasi tous pré-vendus à l'étranger **(2 000 €, 2002).**

LE CLOS SAINT-HILAIRE (Billecart-Salmon)
Ancien potager et court de tennis de la famille Billecart-Salmon, à Mareuil-sur-Ay, cette parcelle de 1 hectare a été plantée en 1964 de pinot noir. Mais l'enceinte fut, elle, érigée en 1980, quinze ans avant le premier millésime produit.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 21 au 27 novembre 2018
Page de l'article : p.140,141,1
Journaliste : Philippe Bidalon



Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 21 au 27 novembre 2018
Page de l'article : p.140,141,1
Journaliste : Philippe Bidalon

De 3 000 à 7 000 bouteilles selon les millésimes **(370 €, 2002).**

LES PLUS RÉCENTS

CLOS DES BOUVERIES (Duval-Leroy) (3)

Carol Duval-Leroy a créé ce clos, au début des années 2000, sur une parcelle historique de la marque. 3,53 hectares clôturés de chardonnay qui donnent un vin de terroir racé, droit, dense et soyeux. Le premier millésime, 2006, a été limité à 15 888 bouteilles **(85 €).**

LES CLOS POMPADOUR (Pommery)

Le parc de la maison, en plein cœur de Reims, est entouré de 25 hectares de vignes plantées au siècle dernier. Pour le 175e anniversaire de Pommery, en 2012, Paul-François Vranken a imaginé en tirer cet assemblage dominé par les chardonnays (75 %) et tiré à 3 000 magnums seulement **(460 €).**

CLOS LANSON (4)

Sous le regard des tours de la cathédrale de Reims, 1 hectare de chardonnay prospère sur le terroir très crayeux de la petite colline de la rue de Courlancy. Ce blanc de blancs 2006, tiré à 8 000 bouteilles numérotées **(195 €),** inaugure superbement la série.

CLOS DES TROIS CLOCHERS (Leclerc-Briant) (5)

Parmi les derniers-nés des clos, entouré de majestueuses haies dans le village de Villers-Allerand (Montagne de Reims), ce demi hectare de chardonnay est conduit en biodynamie. **(130 €, 2014).**

LES DISCRETS

CLOS CAZALS (6)

Avant que Delphine Cazals ne revendique, en 1995, la reconnaissance en clos des 3,7 hectares entourant la demeure familiale, à Oger, ces chardonnays abondaient les assemblages du domaine. Le Clos produit 3 000 bouteilles **(72 €, 2005)** et la vigneronne a créé une seconde cuvée, La Chapelle du Clos **(44 €, 2012).**

CLOS DES GRAVIERS (Pierre Mignon) (7)

Dans les années 1950, Alex Mignon plante cette parcelle du Breuil, dans la vallée du Surmelin. Son petit-fils Jean-Charles, vigneron, a récemment remis en valeur ce clos **(90 €, 2009).**

CLOS DES BERGERONNEAU (8)

Cette lignée vigneronne de Villedommange, dans la Montagne de Reims, possède ce clos depuis des lustres. Sur les 2,1 hectares ceints de murs, de grilles et de haies, Florent Bergeronneau ne retient que les pinots meuniers de plus de 60 ans pour vinifier les 7 000 bouteilles de son Clos **(70 €, 2008).**

CLOS DU CHÂTEAU DE BLIGNY (G.H. Martel) (9)

Unique, cette parcelle fermée de 1 hectare, dans la Côte des Bar (Aube), est complantée des six cépages autorisés en Champagne : arbane, petit meslier, pinot blanc, pinot meunier, pinot noir et chardonnay. Le domaine est le seul à bénéficier de l'appellation « château » dans la région **(49 €, chez Nicolas).**

CLOS MANDOIS (10)

Dans le village de Pierry, dans les Coteaux Sud d'Epernay, cette parcelle a été plantée de pinot meunier dans les années 1960. La cuvée (5 000 bouteilles) est vinifiée dans des demi muids **(100 €, 2004).**

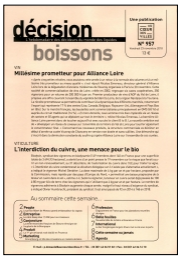
LE PETIT CLOS (Jean Vesselle)

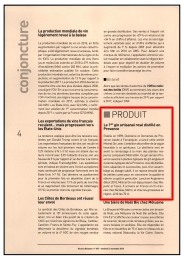
Cette parcelle située devant l'exploitation familiale, à Bouzy, s'étend sur 8 ares seulement. Le plus petit des clos de la Champagne donne quelque 500 bouteilles par an. Un 100 % pinot noir dont l'absence de fermentation malolactique préserve l'acidité **(60 €).**



Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 23 novembre 2018
Page de l'article : p.4

PRODUIT

Le 1er gin artisanal rosé distillé en Provence

Etablie en 1898, Distillerie et Domaines de Provence, basée à Forcalquier, a lancé cette année Mistral Gin, avec l'ambition de profiter de la vague favorable à ce spiritueux. La distillerie met en avant le ramassage à la main des plantes majeures composant MistralGin Ce gin version Provence associe 6 plantes typiques du gin anglais et 6 plantes typiques de la Provence. Issu de distillations séparées et successives, puis d'un assemblage au dosage subtil, il se repose ensuite dans de petites cuves pour en concentrer la qualité et obtenir ce goût si particulier Lancé en Angleterre debut 2018, Mistral Gin est déjà présent chez Majestic et Tesco Il arrivera en France en fin d'année chez Nicolas, Métro, et chez les grossistes en région 42 € les 70 cl.

Tous droits réservés à l'éditeur



CONSIGNE

-

CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

LSA LA QUOTIDIENNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 31 octobre 2018
Page de l'article : p.38-39
Journaliste : SYLVIE LEBOU-LENGER

Le caviste Nicolas teste la consigne... comme autrefois

SYLVIE LEBOULENGER



Nicolas annonce le retour de la consigne dans certains de ses magasins parisiens.« Nicolas/Castel

La rédaction vous conseille

- Vins : l'évolution des prix des 20 premières AOP en 2018
- Vins : le chiffre d'affaires ne résiste plus

La consigne revient dans 46 Nicolas parisiens, et cela à partir du 29 octobre. C'est un vin bio, le Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine 2017, proposé dans une bouteille éco-conçue, qui inaugure le retour de cette pratique durable. Participant à l'économie circulaire, la consigne présente un double avantage pour la protection de l'environnement : chaque bouteille consignée peut être réutilisée jusqu'à vingt-huit fois, permettant ainsi de réduire le nombre de déchets produits. Nettoyer et réembouteiller des flacons consignés, c'est aussi économiser 30% d'eau et 75% d'énergie par rapport au recyclage du verre brisé, selon les calculs du caviste.

Un contenant durable pour ce test

"Il fallait associer au retour de la consigne un contenant lui aussi durable. La cuvée Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine Bio est présentée dans un flacon éco-conçu, indique Nicolas. Créé à partir de verre allégé, sa fabrication impacte moins l'environnement que celle d'une bouteille en verre classique".Le bouchon, issu de matières premières végétale et recyclable, est totalement neutre en carbone, tout en mettant le vin à l'abri du goût de bouchon. Son étiquette et sa contre-étiquette sont imprimées avec des encres végétales sur

Tous droits réservés à l'éditeur

du papier certifié FSC. 20 000 cols de ce vin sont proposés à 6,75 euros. Le mode d'emploi de la consigne est simple. Il suffit de rapporter sa bouteille vide dans l'une des boutiques participant à l'opération. Une fois la bouteille rendue, le client peut récupérer la valeur de la consigne en monnaie (0,20 €) ou acheter une autre bouteille consignée sans avoir à payer de nouveau la consigne. "S'il est préférable que les bouteilles soient rendues vides et sans bouchon, il n'est pas nécessaire qu'elles soient rincées", précise le caviste. Seul impératif : que le flacon soit habillé de son étiquette et/ou de sa contre-étiquette pour rester identifiable. Après avoir été nettoyée et remplie, la bouteille sera à nouveau disponible chez l'un de ses cavistes.

Retour sur l'histoire de la consigne chez Nicolas

Au début du XIXème siècle, alors qu'il n'est possible d'acheter du vin qu'au verre ou en fût, le caviste parisien Louis Nicolas invente le concept de la vente de vin en bouteille. Cette innovation conduit les magasins Nicolas à proposer des vins en flacon consigné : lorsqu'un client achète du vin en bouteille, il paie une somme supplémentaire - la consigne - qui lui est remboursée dès qu'il rapporte la bouteille vide. En 1927, l'atelier de mise en bouteille Nicolas est considéré comme l'un des plus modernes du secteur, avec un total de 325 000 flacons lavés et remplis par jour. Ce total atteint pratiquement le million d'unités dans les années 1960. Le développement des emballages en plastique et à usage unique signe, à partir des années 1980, le déclin progressif de la consigne en France et chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mon-viti.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les cavistes Nicolas relancent la consigne des bouteilles en verre

La **consigne des bouteilles en verre** fait son retour chez Nicolas , dans 46 magasins parisiens. La consigne s'applique à une référence unique : la cuvée Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine Bio.
L'habillage de ce vin est éco-conçu. D'après Nicolas, le verre est allégé, le bouchon qui n'est pas en liège est "issu exclusivement de matière première végétale et recyclable, est totalement neutre en carbone", l'étiquette et la contre-étiquette sont imprimées avec des encres végétales sur du papier certifié FSC.

Dans un communiqué de presse, le réseau Nicolas explique la démarche de la consigne:

Une fois la bouteille rendue, le client a le choix : il peut soit récupérer la valeur de la consigne en monnaie (0,20 €), soit acheter une autre bouteille consignée sans avoir à payer de nouveau la consigne.

Après avoir été nettoyée et remplie, la bouteille sera à nouveau disponible chez l'un de ses cavistes.

Participant à l'économie circulaire , la consigne présente un double avantage pour la protection de l'environnement : chaque bouteille consignée peut être réutilisée jusqu'à vingt-huit fois, permettant ainsi de réduire le nombre de déchets produits. Nettoyer et réembouteiller des flacons consignés, c'est aussi **économiser 30% d'eau et 75% d'énergie par rapport au recyclage du verre brisé.**

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Gironde / Arcachon



Date : 1er novembre 2018

Les magasins Nicolas relancent la consigne

Pratique abandonnée depuis longtemps, la consigne réapparaît dans l'univers viticole. Les exigences environnementales sont là. La chaîne Nicolas s'y met. 46 magasins parisiens lancent l'expérience sur un seul vin, un côtes-du-rhône bio à 6,75 €. La consigne est de 0,20 €. Il est conseillé de ramener la bouteille totalement vide et sans bouchon, et pas nécessairement rincée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 02/11/2018
Heure : 11:33:44
Journaliste : Marion Sepeau Ivaldi

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

La consigne fait son retour chez Nicolas



Le caviste Nicolas relance le système de la vente de vin en bouteille consignée. - crédit photo : DR

Surfant sur la tendance d'écho-consommation visant à limiter les déchets et emballages, Nicolas remet en place la consigne, une pratique à l'origine du succès du caviste.
Dès le 29 octobre, les consommateurs pourront trouver la cuvée côtes du Rhône villages Vaison-la-Romaine bio en consigne dans 46 boutiques parisiennes du caviste Nicolas. La chaîne veut ainsi porter sa pierre à l'économie circulaire. Vendue 6.75 euros, la cuvée est éco-conçue avec une bouteille en verre allégée (395 grammes), un bouchon issus de canne à sucre et un étiquetage sur papier certifié FSC avec des encres végétales. Le prix de la consigne est fixé à 0.20 euros. La bouteille peut être réutilisée 28 fois. Si le verre est un matériau recyclable, l'avantage de sa réutilisation semble indiscutable d'un point de vue écologique car elle permet d'économiser « 30 % d'eau et 75 % d'énergie » par rapport au recyclage du vin.

Un concept historique

En relançant la consigne, Nicolas renoue avec son histoire. Louis Nicolas invente en effet au début du 19ème siècle la vente de vin en bouteille consignée. « *en 1927, l'atelier de mise en bouteille Nicolas est considéré comme l'un des plus modernes du secteur avec un total de 325 000 flacons lavés et remplis par jour* » indique Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





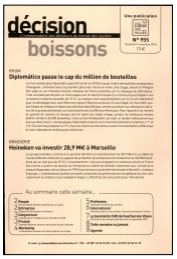
Date : Du 02 au 08 novembre 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : C.-S.M.

Nicolas introduit la consigne dans 46 magasins parisiens FRANCE

Après le recyclage des bouchons, Nicolas mise sur la consigne de bouteilles. Depuis le 29 octobre, la filiale du groupe Castel a en effet organisé un système de collecte pour son côtes-du-rhône villages Vaison-la-Romaine bio, dont 20 000 bouteilles écoconçues (verre allégé, bouchons issus de matière première végétale et recyclable, étiquettes imprimées avec des encres végétales sur du papier certifié FSC) sont proposées à la vente (PVC : 6,75 €). Après avoir rapporté sa bouteille vide, le client a le choix entre récupérer le montant de la consigne (0,20 € par bouteille) ou reprendre une nouvelle bouteille consignée sans payer le montant de la consigne. Selon l'enseigne, chacune de ces bouteilles peut être réutilisée jusqu'à vingt-huit fois. Ce système permettrait d'économiser 30% d'eau et 75% d'énergie par rapport au recyclage du verre brisé. ***C.-S.M.***

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 09 novembre 2018
Page de l'article : p.5-6

PROFESSION

Nicolas relance la consigne des bouteilles en verre

L'enseigne Nicolas a relancé fin octobre la consigne des bouteilles en verre. Dans un premier temps, 46 boutiques Nicolas à Paris sont concernées et une seule référence de vin : la cuvée Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine bio, dont 20 000 bouteilles sont proposées à la vente, au prix de 6,75 €. Les clients sont invités à rapporter leur bouteille vide dans l'une des boutiques participant à l'opération et pourront dans ce cas soit récupérer la valeur de la consigne en monnaie (0,20 €), soit acheter une autre bouteille consignée sans avoir à payer de nouveau la consigne.

Tous droits réservés à l'éditeur

BFM Business TV
Emission : Innover pour l'auto

Résumé :
Les news - L'enseigne française, Nicolas veut s'engager dans l'économie circulaire. C'est pour cela que le caviste Nicolas relance la consigne des bouteilles en verre.

Tous droits réservés à l'éditeur





Paris

LE RETOUR DE LA CONSIGNE EN VERRE

La consigne des bouteilles en verre fait son retour chez l'enseigne Nicolas, dans 46 magasins parisiens. La consigne s'applique à une référence unique: la cuvée côtes-du-rhône villages Vaison-la-Romaine bio. L'habillage de ce vin est éco-conçu: verre allégé, bouchon issu exclusivement de matière première végétale et recyclable, est totalement neutre en carbone, étiquette et contre-étiquette imprimées avec des encres végétales sur du papier certifié FSC. Une fois la bouteille rendue, le client a le choix: il peut soit récupérer la valeur de la consigne en monnaie (0,20 €), soit acheter une autre bouteille consignée sans avoir à payer de nouveau la consigne. Après avoir été nettoyée et remplie, la bouteille sera à nouveau disponible chez l'un de ses cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur



OFFRE

- **Casino** a lancé une Collective du Houblon en travaillant en direct avec des brasseurs artisanaux, présentant dès le mois d'octobre six cuvées originales sous cette bannière.

Et aussi…

- **Biltoki** gérera les 2 000 mètres carrés des futures Halles gourmandes de Toulon.
- **Toupargel** se relance en média avec le sponsoring sur TF1 de la série « La vérité sur l'affaire Harry Quebert » et un spot en télé sur le thème du « tout ».
- **Nicolas** teste un retour de la consigne avec une bouteille éco-conçue de côtes du Rhône Village.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'INDÉPENDANT
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 55485
Edition : Narbonne,Perpignan,Carcassonne



Date : 16 novembre 2018
Journaliste : F. Michalak

OCCITANIE

Vins d'Oc : emballé, c'est recyclé !

Cartons, bouteilles, bouchons, capsules, étiquettes… Chaque gramme compte. Depuis trois ans, des entreprises Pays d'Oc IGP s'impliquent dans la réduction de leur emballage et donc de leur empreinte carbone et de leur coût de production. Mardi à Béziers, l'interprofession Inter'Oc et Adelphe, société spécialisée agréée par l'État, déroulait les arguments pour convaincre de nouveaux vignerons de la nécessité de mieux emballer pour plus recycler.

« 87 % de nos déchets issus de l'embouteillage sont recyclés »

Alors que la France recyclait 18 % de ses emballages ménagers en 1993, elle en recycle aujourd'hui 68 % et 75 % à l'horizon 2022. Un changement à vitesse grand V, accéléré par les 64 % de Français qui jugent désormais qu'un emballage nocif est un frein à l'achat. Déjà impliqués dans le bio (+ 480 % en 8 ans), les professionnels du vin soignent maintenant leurs emballages. A l'image, dans la région, de Castel Frères. Le mastodonte biterrois (2 milliards d'euros de chiffre d'affaires dont 150 millions générés à Béziers) travaille à réduire l'impact environnemental de ses emballages depuis déjà dix ans. *« On a recruté un responsable du développement durable*, souligne Benoît Gosa, responsable approvisionnement chez Castel. *On optimise la quantité d'emballages mis sur le marché et aujourd'hui, 87 % de nos déchets issus de l'embouteillage sont recyclés ».*

Le retour de la consigne

Et s'il peine à chiffrer le coût de l'investissement et les économies réalisées en allégeant le poids des cartons, l'épaisseur du verre des bouteilles ou la longueur d'un bouchon de liège, il l'assure : *« On gagne plus qu'on ne perd »*. Pendant que Castel allège ses contenants, Nicolas, la célèbre enseigne de cavistes réintroduit la consigne dans une cinquantaine de ses magasins parisiens. Certes sur 20 000 bouteilles d'une seule cuvée mais l'initiative est largement saluée. En attendant d'être dupliquée ?

F. Michalak



Les professionnels du vin s'intéressent aux solutions d'emballage écoresponsables. A l'image de Linda Filone d'Inter'Oc et Benoît Gosa de Castel Frères. *Photos N. Parent*





Tous droits réservés à l'éditeur

POSITIVE EATING POSITIVE LIVING

positiveeatingpositiveliving.blogspot.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

La consigne de bouteille fait son retour chez les cavistes Nicolas de Paris



C’est un petit pas pour améliorer le bilan carbone et l’économie circulaire dans le monde du vin. La consigne fait son retour chez 46 cavistes Nicolas de Paris. En phase test, cette consigne ne concerne pour le moment qu’une référence de vin bio, le Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine 2017, proposé dans une bouteille éco-conçue. La valeur de la consigne est de 0,20€. Lorsqu’elle est vide, le client peut rapporter la bouteille chez le caviste pour récupérer ses 0,20€ ou acheter une nouvelle bouteille sans avoir à payer la consigne. Le seul impératif est de bien garder l’étiquette du vin sur la bouteille. Chaque bouteille consignée éco-conçue peut être réutilisée jusqu’à 28 fois. Les nettoyer et les réutiliser permet d’économiser 30% d’eau et 75% d’énergie

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

par rapport au recyclage du verre brisé, selon les calculs du caviste ! D'après Nicolas, le verre est allégé, le bouchon qui n'est pas en liège est "issu exclusivement de matière première végétale et recyclable, est totalement neutre en carbone", l'étiquette et la contre-étiquette sont imprimées avec des encres végétales sur du papier certifié FSC. Un exemple à suivre pour tous les vins bios, naturels ?

Tous droits réservés à l'éditeur



BOUCHON DE LIEGE

-

CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





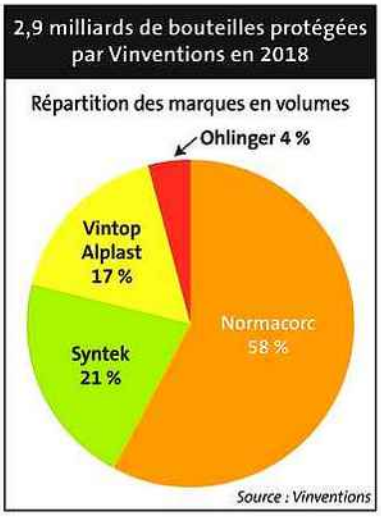
Date : 09 novembre 2018
Page de l'article : p.9
Journaliste : Frédérique Hermine avec Marine Digabel

Vinventions se voit en leader durable

Vinventions se place déjà au deuxième rang mondial du bouchage. Le groupe met désormais le développement durable au cœur de sa stratégie.

Le rythme n'a pas faibli ces derniers mois chez Vinventions. La jeune pousse (le groupe a été crée en 2015) a bouché 2,7 milliards de bouteilles en 2017 et prévoit d'atterrir à 2,9 milliards en 2018, grâce notamment au rachat des capsules à vis Alplast en avril. Avec 14 % de part de marché, le groupe revendique le deuxième rang mondial du secteur du bouchage derrière Amorim. Son chiffre d'affaires reste, en revanche, un secret bien gardé[1].

Vinventions met désormais le développement durable au cœur de son identité avec des démarches de réduction des emballages (- 5 % en un an dans les deux principales usines des Etats-Unis et de Belgique) et de consommation d'eau (-3 % sur les mêmes sites) ou encore le recyclage de ses produits. Le partenariat de collecte avec le caviste Nicolas, lancé en 2014 pour les bouchons liège, a ainsi été étendu aux bouchons synthétiques. La gamme Plantcorc (à base de canne du Brésil), avec plus de 800 millions d'unités vendues chaque année, affiche *« la plus forte progression (parmi les produits du groupe), même si, au-delà de la croissance organique, ce chiffre comprend également des conversions en interne »*, précise Heino Freudenberg, p.-d.g. *« On tend clairement vers une empreinte carbone nulle avec des produits biosourcés, biodégradables et sans colle »*, complète Fabrice Chevallet.



Miser sur la jeune génération

L'innovation mise en avant lors du point presse organisé à Paris le 4 octobre, le Sübr F70 illustre cette stratégie. Comme son prédecesseur, le Sübr M50 (lancé l'an passé), il est constitué de granulés de liège et d'un liant sans colle (100 % recyclable, élaboré avec des matériaux d'emballages alimentaires biodégradables et un dérivé d'huile de graines de ricin) et garanti sans TCA (seuil de TCA de 0,5 ng/l inférieur au seuil de perception). Les progrès sont à chercher du côté de l'apparence, plus naturelle, et du procédé d'impression *« Nos solutions de bouchage naturel, portées par Ohlinger, représentent seulement 4 % de nos volumes. Nous espérons les développer grâce à Sübr »*, explique Fabrice Chevallet, vice-président et directeur marketing Europe. *« Nous avons encore beaucoup de marge de progression dans les châteaux et les crus bourgeois. Le changement de génération devrait nous aider avec l'arrivée aux commandes de jeunes qui sont plus sensibilisés à l'avenir de la planète,* poursuit le dirigeant. *Nous travaillons autant avec des groupes comme Grands Chais de France ou, depuis cet été, Mouton Cadet, que des petits producteurs. En France, nous enregistrons de belles progressions en Bourgogne, en Alsace, en Provence et en Loire. Par ailleurs, nous étions déjà très présents dans le Bordelais et le Sud-Ouest. »* Rappelons que le groupe est bien implanté aux Etats-Unis, où il annonce 35 % de part de marché, contre 25 % en France.

Pour une croissance profitable

Le groupe prépare de nouvelles innovations pour 2019, notamment des capsules microagglomérées sans colle à base de canne à sucre (comme les bouchons Plantcorc) chez Vintop et Alplast. Ce segment, qui représente 17 % des volumes du groupe avec 500 millions d'unités, est voué à devenir un véritable pilier de croissance. Le groupe s'est en revanche désengagé des bouchons en verre en cessant sa collaboration avec Vinolok, *« une niche chronophage dont nous n'aurions pas pu prendre le contrôle »*, précise Fabrice Chevallet. Nous avons donc juste maintenu un partenariat en Chine et en Argentine ». De fait, Vinventions met aussi la profitabilité au cœur de son développement.

Les actionnaires de Vinventions sont Noël Group LLC (du nom du fondateur de Vinventions, Marc Noël), Bespoke Capital Partners et la Compagnie du Bois Sauvage. En mars 2018, ils ont injecté 40 millions de dollars dans le groupe. Ce dernier a également été refinancé à hauteur de 109 millions de dollars à cette occasion.

Frédérique Hermine (avec Marine Digabel)

(1) Notons toutefois que Vinventions France publie ses comptes. Le chiffre d'affaires 2017 avoisine 28 millions d'euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

RiA
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3659





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.62

CONDITIONNEMENT //

Vinventions mise fortement sur le biosourcé

BOUCHAGE ▸ L'inventeur du bouchon en polyéthylène extrudé oriente ses approvisionnements vers le PE biosourcé ou encore vers les colles à base de ricin pour ses bouchons en liège aggloméré.

Créé en 2015, Vinventions est devenu en peu de temps le numéro deux du marché du bouchage de vin en bouteille, avec 2,7 milliards d'unités, derrière Amorim, le leader historique du liège. Il est vrai que Nomacorc, la société archidominante des bouchons en plastique extrudé, est à l'origine de cette entreprise.

Elle avait lancé à la fin des années 90 un bouchon en polyéthylène qui avait conquis le monde viticole.

Aujourd'hui, Vinventions s'est consolidé avec d'autres outils de production de bouchages, notamment la capsule à vis en aluminium et les bouchons agglomérés de microbilles de liège, un secteur où il entend apporter sa part d'innovation, en particulier par des solutions écologiques.



Dans le bouchon en liège aggloméré, la colle à base de polyuréthane a été remplacée par une colle à base de graines de ricin. MAHAUX PHOTOGRAPHY

La colle à base de ricin

À cette fin, il lance deux nouvelles références de bouchons pour lesquelles la colle de polyuréthane a été remplacée par un agglomérant naturel à base de graines de ricin. Commercialisé à la marque Ohlinger, un premier modèle, le Sübr M50, est déjà présent sur le marché depuis la fin de l'été 2018, au prix catalogue de 15 centimes d'euro. La seconde version, plus élaborée en matière de décor, le Sübr F70, qui ressemble fortement à un bouchon de liège entier, sera commercialisée au troisième trimestre 2019, au prix de 25 centimes. Le mode d'impression, qui a été breveté, est réalisé sur imprimante haute définition. La proportion de liège, de 57 %, sera portée à 65 % prochainement. Afin de garantir un taux de TCA (2,4,6-trichloroanisole) inférieur à 0,5 nanogramme par litre dans le vin, les microbilles de liège sont lavées et traitées à la vapeur.

Ces innovations s'inscrivent dans l'orientation du groupe à produire suivant les critères du développement durable. En effet, la part des bouchons extrudés produits à partir de matière plastique biosourcée atteint désormais 58 % du volume total (à la marque PlantCorc).

Basculement de production

Les ventes de ce produit se sont accrues de 800 millions d'unités en 2017, à près de 1,6 milliard au total. Ce bond doit être considéré comme le fruit de l'accroissement de la demande mais aussi d'un report entre les marques Nomacorc et PlantCorc.

Les capsules à vis en aluminium (marque Vintop et Alplast, 0,5 milliard d'unités) représentent 17 % et les bouchons extrudés à partir de PE d'origine fossile, 21 %. Les bouchons de liège (marque Ohlinger), soit entier, soit en particules agglomérées, comptent pour 4 % des volumes. Ces derniers, très durables, peuvent être classés dans les bouchons produits à base de matière biosourcée, d'autant plus que la colle polyuréthane sera de moins en moins utilisée.

Les bouchons PlantCorcs sont, eux, produits à partir de polyéthylène issu de la transformation du sucre de canne des énormes plantations brésiliennes. Vinventions souligne que le bilan carbone de ses bouchons PlanCorcs est de fait nul car ses usines de production ne consomment par ailleurs que de l'électricité labélisée verte.

Rien n'empêche cependant de s'interroger sur l'origine réelle de l'approvisionnement en énergie

Cap recyclage : partenariat avec Nicolas

//Les consommateurs pourront, en plus des bouchons de liège, rapporter dans les magasins de la chaîne Nicolas des bouchons synthétiques, que Vinventions s'est engagé à reprendre. Les profits de cette opération iront à l'association d'aide aux personnes handicapées « Un bouchon, une espérance ». Vinventions noue des partenariats avec des fabricants de résine – sans souhaiter donner de nom – afin d'étudier sa réutilisation dans son process.

Chiffres

//Ressources humaines
- 550 salariés, dont 47 chercheurs docteurs, postdoctorants ou doctorants.
- 90 brevets validés + 49 déposés, 30 publications scientifiques ou techniques.

//Capacités de production
7 usines : Belgique, Allemagne, États-Unis, France, Argentine, Afrique du Sud et Chine.

//Organisation marketing
7 marques : PlantCorcs (PE extrudé à base de canne à sucre), Syntek (PE extrudé à base de PE d'origine fossile), Alplast et Vintop (capsule à vis), Wine Quality Solutions (soutien technique en gestion de l'oxygène, conseils et matériels d'analyse) et Wine Marketing Solutions (concepts et conseils en marketing).

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 21/11/2018
Heure : 00:05:35

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Rien ne se perd... surtout pas les bouchons



Forêt de chênes-liègeHistoriquement, le Roussillon exploitait de nombreuses forêts de chênes-liège, comme au Portugal. Cette tradition renaît par la volonté de Nicolas, d'Amorim, de la Fédération française du liège et, depuis peu, d'Auchan. Tous récupèrent et recyclent les bouchons usagés, et font replanter des chênes-liège dans la forêt du Boulou grâce aux sommes récoltées. © photos : ©Nicolas

Comme il y a déjà des urnes – ne dites pas poubelles ! – pour récupérer les piles, ampoules, cartouches d'encre et autre petit électroménager en GMS, il y en aura bientôt pour les bouchons. Un petit cylindre de liège ou synthétique qui rend les consommateurs perplexes au moment de s'en séparer. Faut-il les jeter dans la poubelle des ordures ménagères ou dans celle des matières qui se recyclent ? Quelle que soit leur matière première, ils se recyclent. Depuis déjà 2013, le caviste Nicolas récupère ceux en liège. « En France, nous sommes très performants pour le recyclage du verre, un matériau retraité à 85 %, explique Laurence Le Marchand, directrice du développement durable du caviste du groupe Castel. Pour aller plus loin dans notre démarche durable, nous nous sommes intéressés aux bouchons. » Depuis cinq ans, Nicolas a « récolté » 73 tonnes de bouchons (soit 19 millions), qu'il revend 330 € la tonne au portugais Amorim, numéro un mondial du bouchon de liège. La somme récoltée a servi à acheter 2 000 chênes-liège que Nicolas a confiés à la Fédération française du liège pour les planter dans la forêt du Boulou, dans le Roussillon. « Très impliqués, nos cavistes sont informés de l'avancée de cette démarche, qui permettra peut-être un jour de faire revivre la récolte de liège en France », espère Laurence Le Marchand.

Synthétiques aussi

Si Nicolas a été précurseur dans la récupération des bouchons, les 119 hypermarchés Auchan lui ont emboîté le pas cette année, lors de la foire aux vins d'automne. Amorim transforme ces bouchons en matériaux d'isolation, objets décoratifs, semelles de chaussures, etc. Toujours chez Nicolas, cette initiative d'économie circulaire concerne depuis quelque temps les bouchons synthétiques, récupérés, eux, par l'association Un bouchon, une espérance. Celle-ci se charge de les vendre à des recycleurs, et le fruit de cette vente finance des équipements pour les personnes handicapées démunies.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 22 novembre 2018
Page de l'article : p.34,36

Rien ne se perd... surtout pas les bouchons

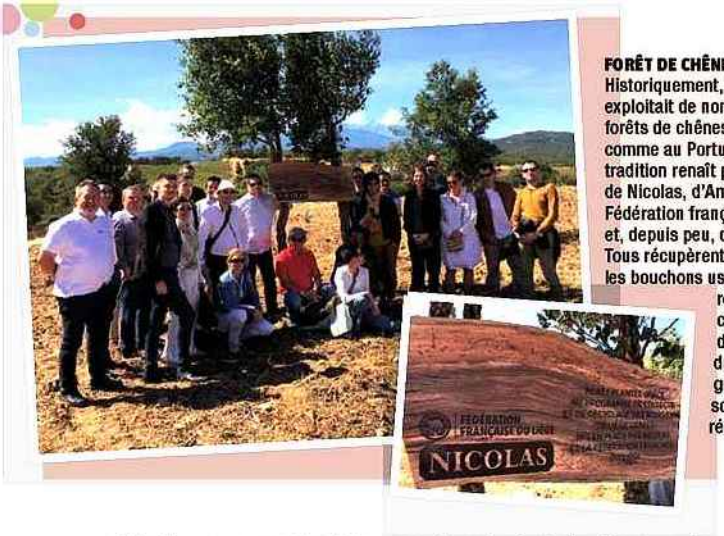
Comme il y a déjà des urnes – ne dites pas poubelles ! – pour récupérer les piles, ampoules, cartouches d'encre et autre petit électroménager en GMS, il y en aura bientôt pour les bouchons. Un petit cylindre de liège ou synthétique qui rend les consommateurs perplexes au moment de s'en séparer. Faut-il les jeter dans la poubelle des ordures ménagères ou dans celle des matières qui se recyclent ? Quelle que soit leur matière première, ils se recyclent. Depuis déjà 2013, le caviste Nicolas récupère ceux en liège. *« En France, nous sommes très performants pour le recyclage du verre, un matériau retraité à 85 %*, explique Laurence Le Marchand, directrice du

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095

Date : 22 novembre 2018
Page de l'article : p.34,36

Dossier



FORÊT DE CHÊNES-LIÈGE Historiquement, le Roussillon exploitait de nombreuses forêts de chênes-liège, comme au Portugal. Cette tradition renaît par la volonté de Nicolas, d'Amorim, de la Fédération française du liège et, depuis peu, d'Auchan. Tous récupèrent et recyclent les bouchons usagés, et font replanter des chênes-liège dans la forêt du Boulou grâce aux sommes récoltées.



UNE URNE DANS LE MAGASIN Nicolas a le souci de donner une seconde vie aux bouchons. Les cavistes de l'enseigne les récupèrent dans des urnes, l'une pour ceux en liège, l'autre pour les synthétiques.

PHOTOS : ©NICOLAS

développement durable du caviste du groupe Castel. *Pour aller plus loin dans notre démarche durable, nous nous sommes intéressés aux bouchons.* » Depuis cinq ans, Nicolas a « récolté » 73 tonnes de bouchons (soit 19 millions), qu'il revend 330 € la tonne au portugais Amorim, numéro un mondial du bouchon de liège. La somme récoltée a servi à acheter 2 000 chênes-liège que Nicolas a confiés à la Fédération française du liège pour les planter dans la forêt du Boulou, dans le Roussillon. *« Très impliqués, nos cavistes sont informés de l'avancée de cette démarche, qui permettra peut-être un jour de faire revivre la récolte de liège en France »*, espère Laurence Le Marchand.

Synthétiques aussi

Si Nicolas a été précurseur dans la récupération des bouchons, les 119 hypermarchés Auchan lui ont emboîté le pas cette année, lors de la foire aux vins d'automne. Amorim transforme ces bouchons en matériaux d'isolation, objets décoratifs, semelles de chaussures, etc. Toujours chez Nicolas, cette initiative d'économie circulaire concerne depuis quelque temps les bouchons synthétiques, récupérés, eux, par l'association Un bouchon, une espérance. Celle-ci se charge de les vendre à des recycleurs, et le fruit de cette vente finance des équipements pour les personnes handicapées démunies.

Tous droits réservés à l'éditeur



MEILLEUR CAVISTE

-

CORPORATE

Ketchum

NICOLAS

la Champagne viticole
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Novembre 2018



CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE 2018

La médaille d'argent pour le Rémois Eric Fèvre

La finale du concours du meilleur caviste de France s'est déroulée lundi 15 octobre 2018 à Paris. Deux Rémois figuraient parmi les huit derniers concurrents : Eric Fèvre (Millésimes et Saveurs) qui avait été élu troisième meilleur caviste de France à ce même concours en 2016 et Julien Ruault (cave Nicolas). A l'issue des épreuves très relevées, Eric décroche la seconde place, juste derrière le lauréat Cyril Coniglio (Pont-de-l'Isère, Rhône Magnum - Cyril & Laëtitia, cavistes). Julien Ruault se classe huitième.

Toutes nos félicitations aux huit finalistes dont nos deux Champenois.

Près de 200 cavistes ont participé à ce concours, organisé par le syndicat des cavistes professionnels et qui était parrainé cette année par François-Xavier Demaison. Chaque jour, en France, les cavistes accueillent environ 180 000 clients dans leur 5 750 points de vente spécialisés.

www.facebook.com/CaveNicolasReims
www.millesimes-et-saveurs.com



→ Julien Ruault (caviste Nicolas à Reims) termine huitième.

Tous droits réservés à l'éditeur



NOEL - ITW

-

CORPORATE

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078





Date : 23 novembre 2018
Page de l'article : p.57,64
Journaliste : Rachelle Lemoine



Nuits de tchin'

Notre résolution de fin d'année? Se mettre aux verres! Oui, mais lesquels? Voici notre sélection de champagnes et de spiritueux, idéale pour les festivités. Des classiques ou des découvertes dans de bien jolis flacons, et sans forcément se ruiner.

Par Rachelle Lemoine, photos Stéphane Martinelli.

A l'heure des fêtes, on se fait plaisir. Plus que jamais, le champagne s'invite à l'apéritif et, parfois, tout au long du repas. Mais, à la fin de celui-ci, c'est au tour des spiritueux d'entrer en scène. De plus en plus appréciés en cocktails, ils peuvent également se savourer purs, pour un joli moment de dégustation. Pour faire un choix au sein d'une offre pléthorique, piochez vos idées de bouteilles parmi les grandes catégories que nous avons retenues: champagnes d'un bon rapport qualité-prix ou millésimés, whiskys, rhums, gins et vodkas, cognacs, calvados et armagnacs… Pour mieux appréhender les dernières tendances, découvrez nos coups de cœur, bons plans, valeurs sûres, etc., agrémentés de regards d'experts en la matière. A la vôtre! ▬

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
verres www.barsolutions.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien (WEEK-END)
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 311078

Date : 23 novembre 2018
Page de l'article : p.57,64
Journaliste : Rachelle Lemoine

Au pays du vin, le whisky fait carton plein

Spiritueux préféré des Français, le whisky n'en finit pas de se réinventer, même si les malts écossais restent les plus appréciés.

Avec, en valeur, 47 % des ventes de spiritueux en grande distribution, le whisky est loin devant les anisés (23 %), le rhum (10 %) ou les alcools blancs (vodka, gin, tequila, moins de 9 % à eux trois), selon les chiffres 2017 de la fédération française des spiritueux. L'arrivée de nouveaux pays producteurs, comme le Japon au début des années 2000, n'a fait que renforcer cet intérêt. Aujourd'hui, c'est la France qui fait parler d'elle avec sa production de whiskys. A l'image du rappeur Booba, qui a lancé, il y a un an, avec la maison charentaise Daucourt, sa cuvée D.U.C, un « triple cask », c'est-à-dire élevé dans trois types de fûts, de bourbon, de cognac et de sauternes. Les Français vouent une véritable passion à cet or malté et sont même les premiers consommateurs au monde de whisky et de single malt écossais. ■



LABEL 5 PREMIUM BLACK, BLENDED SCOTCH WHISKY

Bon plan



Idéal pour des cocktails à la maison ! On peut réinterpréter le Brooklyn avec un scotch. Dans un shaker, ajoutez la même dose de vermouth dry (5 cl), 1 trait de marasquin et 1 trait de picon.

13,90 € en grande distribution.

GLENFIDDICH FIRE & CANE, SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Découverte



Tourbé et affiné dans des fûts de rhum, le single malt écossais le plus vendu au monde repousse sans cesse les limites. Avis aux amateurs de sensations.

49 € en grande distribution.

CARDHU AMBER ROCK, DOUBLE MATURED, SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Coup de cœur



La double maturation en fûts de chêne renforce le caractère rond et fruité du Cardhu original. Suavité et gourmandise sont au rendez-vous pour une finale intense et épicée.

42 € chez les cavistes.

ABERLOUR, DOUBLE CASK MATURED, HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, 12 ANS

Valeur sûre



Une référence phare de la marque de single malt écossais préférée des Français. Son double vieillissement, en fûts de bourbon et fûts de xérès, en est la signature.

28 € en grande distribution.



« Tous les styles, à tous les prix »

JÉRÔME POIRET, RESPONSABLE PRODUITS POUR LA CHAÎNE DE CAVISTES NICOLAS

« Face au succès de cet alcool malté en France, nos boutiques proposent 90 références, dont 70 single malt écossais. Parmi eux, les whiskys tourbés, que les Français affectionnent particulièrement, y tiennent une place à part. On constate également un engouement particulier pour ceux vieillis en fûts de sherry (vin de xérès). Ce marché est en perpétuelle évolution. Aujourd'hui, le whisky est produit un peu partout dans le monde, au Japon, à Taïwan, en Inde et également en France. L'offre est extrêmement large et diversifiée en termes de style et de prix (de 14,95 euros à plus de 500 euros chez Nicolas), et se renouvelle sans cesse avec des embouteillages spécifiques, comme des "single cask" ou des affinages particuliers. Même les acheteurs les plus avisés ont besoin de conseils. »

photos © DR, SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Ketchum

NICOLAS



Commerces

JOURNÉE NATIONALE DU COMMERCE DE PROXIMITÉ ET DE L'ARTISANAT

VOS COMMERCANTS PUTÉOLIENS

POUR VOUS, PROCHES DE VOUS

Pas moins de 300 commerçants ont participé le 13 octobre à la Journée nationale du commerce de proximité (JNCP) pour la deuxième année consécutive.
Cette action vise à promouvoir la valeur ajoutée de ces commerçants et artisans qui vous rendent tant de services au quotidien à deux pas de chez vous.



BRIGITTE PALAT

adjointe au Maire déléguée à l'Emploi, au Commerce et à l'Artisanat

Cette journée nationale permet de mettre un coup de projecteur sur l'économie de proximité. Par le biais d'animations et de dégustations, les commerçants proposent un moment convivial qui contribue à créer du lien entre les professionnels et les clients.
Cet événement est, en effet, aussi l'occasion de prendre le temps d'échanger avec ces femmes et ces hommes qui savent vous conseiller et vous « dépanner » au quotidien. À l'issue de cette journée, Puteaux a reçu un label qui récompense une politique volontaire en matière de maintien et de développement des activités de proximité au sein de la ville. Une distinction affichée fièrement sur les panneaux en entrée de ville.













Tous droits réservés à l'éditeur

LE PALMARÈS 5 COMMERÇANTS PUTÉOLIENS À L'HONNEUR



Le caviste Nicolas et le boulanger les Fromentiers

Le caviste Nicolas a créé un partenariat avec le restaurant des Petites Fermes et le boulanger les Fromentiers pour proposer une dégustation de vins et d'amuse-bouches.



La Maison des Petits Loups

La Maison des Petits Loups, place du Théâtre, a décoré son commerce aux couleurs de la JNCP. Une grande arche de ballons accueillait ses clients à l'entrée et d'autres ballons venaient égayer l'intérieur du commerce.



La fleuriste F'Laure

La fleuriste F'Laure, rue Cartault, a décoré son commerce en y mêlant ballons et fleurs.



La Maison du Fruit

La Maison du Fruit, boulevard Wallace, a organisé devant son commerce une dégustation de boissons et petites verrines à base de fruits et légumes frais. Ils avaient également décoré leurs étalages aux couleurs de la forêt et leur commerce aux couleurs de la JNCP.



Le boucher Besnard et le boulanger Gazon

Le boucher Besnard et le boulanger Gazon, rue Marcelin Berthelot, ont organisé une dégustation commune. Ils ont également décoré leurs commerces aux couleurs de la JNCP.



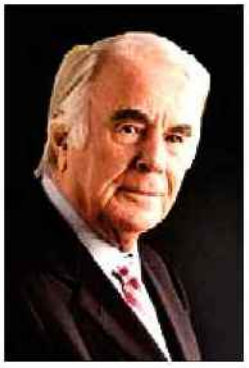
Tous droits réservés à l'éditeur

DECIDEURS
STRATEGIE FINANCE DROIT
Pays : France
Périodicité : Mensuel





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.28
Journaliste : TIPHANIE CLICHE



8e AU CLASSEMENT DES MILLIARDAIRES

Pierre Castel & sa famille

L'ALCHIMISTE

Familial et international, le groupe Castel a su allier marques, savoir-faire industriel et grande distribution pour devenir le numéro trois mondial des producteurs de vin. La famille représente aujourd'hui une fortune estimée à 12,5 milliards d'euros.

Fils d'immigrés espagnols ayant quitté leur pays au début de la Première Guerre mondiale pour s'installer dans la région de Bordeaux, Pierre Jesus Sebastian Castel baigne dès son plus jeune âge dans le monde de la vigne où son père travaille comme ouvrier agricole au château Roc de Cambes.

UNE *SUCCESS STORY* ENTRE LA FRANCE ET L'AFRIQUE

L'aventure entrepreneuriale commence en 1949 lorsque les neuf frères et sœurs créent une société de négoce de vin en vrac. La vraie bonne idée familiale à l'origine de leur fortune provient de la création de centres d'embouteillage. L'entreprise se diversifie dans les années 1960 par croissance externe avec le rachat de vignobles, d'entreprises régionales puis nationales. Cette expansion permet notamment au groupe de devenir propriétaire en 1988 du caviste Nicolas, qui compte près de 550 enseignes en Europe.

12,5 MD€
Le montant de la fortune de la famille Castel

Castel n'en reste pas là et rachète en 1992 son principal concurrent, la Société des vins de France, propriété du groupe Pernod Ricard.

Très vite, le groupe franchit les océans et déploie son activité sur les cinq continents. Une stratégie d'internationalisation dans laquelle l'Afrique occupe une place de choix. La légende raconte qu'en 1967, sa rencontre avec Omar Bongo lui aurait permis de nouer des contacts étroits avec des chefs d'État africains. Grâce à la confiance de ces derniers, l'entreprise s'impose sur le marché local, où elle possède désormais plusieurs dizaines de brasseries et bénéficie d'un partenariat avec le numéro deux mondial SABMiller.

Pour développer son entreprise, Castel ne mise pas que sur l'alcool. À partir de 1973, il acquiert une trentaine de sources, dont Cristaline. Elles seront revendues en 2008 860 millions d'euros. Castel cède ainsi sa participation, évaluée à 60 % dans Cristaline à son associé Pierre Papillaud ainsi qu'au groupe pharmaceutique japonais Otsuka.

UN AVENIR PROMETTEUR

Le chef de famille, aujourd'hui âgé de 92 ans, réside suisse depuis 1981, garde toujours une main – de fer – sur l'affaire familiale. Tenant ferme la barre d'un groupe non coté en Bourse, Pierre Castel reste mystérieux sur sa succession et répond simplement *« que tout est organisé »*.

Défenseur d'une approche *mass market* de la distribution du vin, le groupe cherche notamment à conquérir des parts de marché en Russie et en Chine.

En 2016, le groupe Castel procède à l'investissement le plus important de son histoire. 100 millions d'euros sont mis sur la table pour acquérir un terrain de 18,5 hectares à Blanquefort en Gironde. Objectif : y bâtir un nouveau siège ainsi que la plus grande usine d'embouteillage au monde. Ce nouveau bâtiment va permettre à l'entreprise de faire passer sa capacité de production de 800 à 1,3 million d'hectolitres, et aux Castel, ce clan discret et visionnaire, d'écrire un nouveau chapitre de leur histoire.

TIPHANIE CLICHE

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Decembre 2018 - janvier 2019
Page de l'article : p.62
Journaliste : Denis Saverot

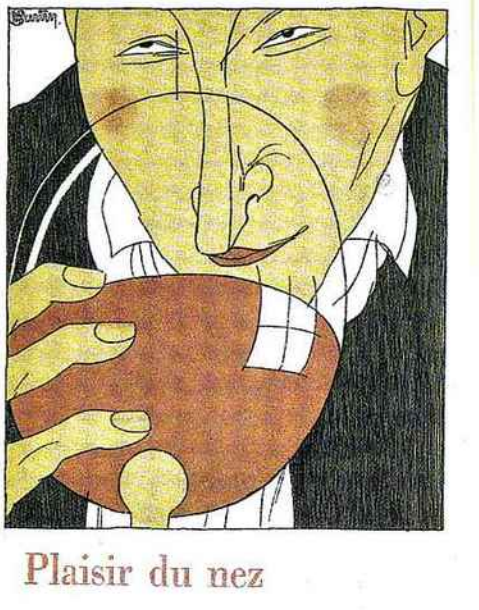
Vin savant, vin sacré, vin érotique

par Denis Saverot

Le livre des livres. Comment qualifier autrement *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du Boire et du Manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, cet ouvrage monumental écrit par le bibliophile érudit Gérard Oberlé. « *C'est un panorama de notre culture européenne à travers des livres parfois vieux de mille ans mais aussi récents sur le vin et la gastronomie*, explique Denis Saverot. *Des milliers de textes et d'illustrations de toute l'Europe sont ici recensés, commentés et classés par ordre chronologique. Il est fabuleux de plonger dans ces références anciennes, de découvrir des auteurs, de s'instruire chaque fois que l'on ouvre ce livre.* »

Un autre amoureux des belles lettres a les honneurs de la bibliothèque du directeur de la rédaction de La RVF : Bernard Pivot et son *Dictionnaire amoureux du vin*. L'un des titres les plus vendus de cette collection. Un succès lié autant à la renommée de l'ex-présentateur d'*Apostrophes* qu'à la bienveillance avec laquelle il parle du vin. « *Bernard Pivot est un auteur d'avant 1968, il n'est pas dans la dénonciation du système comme par exemple un Pierre-Marie Doutrelant* (Les Bons Vins et les autres, *Seuil, 1976), il porte un regard amoureux et savoureux sur le vin, avec toujours de l'humour et nombre d'anecdotes. C'est un homme du Beaujolais, issu du vignoble et cela se sent dans son livre* », s'enthousiasme Denis Saverot.

C'est avec le même appétit intellectuel qu'il évoque le livre de l'ex-président de la Sorbonne et chroniqueur de La RVF Jean-Robert Pitte, *Le vin et le divin*. « *Cet ouvrage a compté pour moi, il souligne la dimension sacrée du vin, pourquoi le vin ne sera jamais un produit comme les autres* », résume-t-il.



Dessin de Charles Martin pour le caviste Nicolas et aquarelle de Raoul Dufy illustrent l'ouvrage de Gérard Oberlé, *Les Fastes de Bacchus et de Comus*.

Le vin ? C'est de la géographie

Pour Denis Saverot, impossible de ne pas parler de l'*Atlas mondial du vin* des critiques britanniques Hugh Johnson et Jancis Robinson, pour une raison simple : « *Le vin, c'est de la géographie* ».

Pour finir, il choisit un livre signé par un père et son fils. Louis Orizet, inspecteur général de l'Inao dans les années 50, à l'origine du beaujolais nouveau. Avec son fils Jean, écrivain, poète et éditeur, ils ont publié *Les cent plus beaux textes sur le vin*. « *Il y a là des poèmes sublimes, inspirants. Il faut connaître Le Vin de l'Amant, du poète communiste Gabriel Cousin : un chef-d'œuvre érotique.* » •





Denis Saverot. Il avoue une grande tendresse pour le dictionnaire de Bernard Pivot.

Ses cinq livres de référence



GÉRARD OBERLÉ
Les Fastes de Bacchus et de Comus (ou Histoire du boire et du manger en Europe) (Belfond, 1989)



BERNARD PIVOT
Dictionnaire amoureux du vin (Plon, 2006)



JEAN-ROBERT PITTE
Le vin et le divin (Fayard, 2004)



HUGH JOHNSON ET JANCIS ROBINSON
Atlas mondial du vin (Flammarion, 2014)



LOUIS ET JEAN ORIZET
Les cent plus beaux textes sur le vin (Le Cherche Midi Éditeur, 1995)

Tous droits réservés à l'éditeur



ITW

-

ENSEIGNE

Ketchum

NICOLAS

NICE MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 96076
Edition : Métropole



Date : 24 novembre 2018

L'événement

Mobilisation des « gilets jaunes » en 4 questions

Les « gilets jaunes » entendent passer à l'offensive ce week-end. Rassemblement, blocage, filtrage, plusieurs actions sont annoncées dans les Alpes-Maritimes par ce mouvement citoyen

1 Quelles sont les actions annoncées ce week-end ?

Aujourd'hui

Rassemblement statique place Masséna à Nice.
À Nice, un collectif appelle ce matin, à partir de 7 h 30, à un rassemblement sur la place Masséna. Une manif statique pour coller à celle qui se jouera au même moment à Paris.

Blocage/filtrage d'Auchan La Trinité.
Un autre mouvement citoyen appelle à un blocage/filtrage d'Auchan à La Trinité. Un rassemblement est annoncé à 9 h 30 à Nice devant le jardin Albert-Ier, pour ensuite prendre, vers 10 h/10h15, la direction de La Trinité. Le filtrage devrait être mis en place à partir de 10 h 45. *«Nous bloquerons l'entrée et la sortie d'Auchan en ne laissant qu'une petite voie pour permettre aux automobilistes de passer»* explique Johnny, l'organisateur. Au retour, entre 13 h 30 et 14 h 30, les véhicules quitteront la Trinité en cortège pour une opération escargot direction Nice en empruntant la pénétrante du Paillon, la route du Turin, l'avenue Félix-Faure pour revenir au point de départ, jardin Albert-Ier.

Rassemblement sur le parking de l'Allianz Riviera à Nice.
À 13 heures, un autre appel est lancé en direction des automobilistes, deux-roues, taxis, VTC, routiers de tout le département... *«Le point de rendez-vous est fixé au parking du stade Allianz Riviera pour ensuite mener une opération surprise,* détaille Jonathan Duhamel, porte-parole de ce collectif. *L'objectif n'est plus de bloquer les automobilistes mais de frapper les radars, horodateurs, péages d'autoroute et autres sources de taxation...»*

Barrières ouvertes à Antibes.
Un rassemblement est annoncé à partir de 8h au rond-point de Provence pour ouvrir les barrières du péage direction Nice.

Présence sans blocage à Grasse et à Cannes
Dans la capitale des parfums, les «gilets jaunes» poursuivent leur présence au rond-point de Saint-Jacques. A priori, aucun blocage ou filtrage n'est prévu mais les Grassois promettent une mobilisation importante. A Cannes, les «gilets jaunes» prolongent également leur mouvement sans blocage au rond-pont de la Victoire (qui mène à l'A8).
Dans l'arrière-pays grassois, une action annoncée (et déclarée en préfecture) à **Seranon**.



Dimanche

Blocage de Cap 3000 à Saint-Laurent-du-Var.
Le collectif qui organise samedi le blocage/filtrage d'Auchan La Trinité annonce pour dimanche un blocage de Cap 3000. L'opération pourrait débuter vers 10 h/10h30.

Marche sur la promenade des Anglais à Nice.
Le rassemblement est prévu à midi devant l'hôpital Lenval pour un départ à 13 heures sur le trottoir sud de la promenade des Anglais jusqu'au kiosque à musique. La circulation ne devrait pas être perturbée.

Des supporters rouge et noir en jaune à Nice.
Dans le cadre du match Nice-Lille qui se jouera à 17 h à l'Allianz Riviera, les Ultras de la populaire Sud appellent les supporters niçois à troquer leurs tenues rouge et noir pour des gilets jaunes.

2 Radars dégradés : condamnation et enquêtes en cours

Deux hommes de 27 et 39 ans ont été condamnés lundi par le tribunal correctionnel de Grasse pour détérioration du bien d'autrui au préjudice de l'Etat.
Baptiste, habillé d'un gilet jaune, avait été interpellé samedi dernier en flagrant délit en train de mettre le feu à un radar de vitesse situé entre Antibes et Valbonne, sur la RD35.
Quelques minutes plus tard, Sébastien, un deuxième « gilet jaune » encagoulé, s'en est pris avec des bombes de peinture au même radar.



Le jeune homme de 27 ans a été condamné à deux mois de prison ferme. L'autre prévenu, coupable de tentative de dégradation, a écopé de six mois avec sursis et 500 euros d'amende.

Plainte systématique

Depuis l'émergence du mouvement des «gilets jaunes», les gendarmes constatent une augmentation de l'occultation ou de la dégradation des radars de vitesse. Trois d'entre eux ont été la cible des manifestants dans le département. La préfecture des Alpes-Maritimes a déposé plainte après des dégradations constatées à Roquefort-les-Pins et Saint-Paul-de-Vence, le week-end dernier. *«On constate que des radars automatiques sont occultés de diverses manières. A chaque fois, une enquête est ouverte»*, explique un officier.
Selon le Code pénal, la dégradation d'un radar peut être punie d'une amende maximale de 45 000 euros et de trois ans d'emprisonnement. La sanction monte à cinq ans d'emprisonnement et à 75 000 euros d'amende si l'acte de vandalisme est commis en groupe.

CH. P.

3 Comment les centres commerciaux s'y prennent pour attirer les clients ?

Les actions menées par les gilets jaunes dissuaderont-elles les consommateurs de prendre leur voiture pour aller faire leurs courses ?
À Saint-Laurent-du-Var, à Cap 3000, le directeur Roch-Charles Rosier n'est pas inquiet. *« Cet après-midi,* [hier] *je suis allé discuter avec les "gilets jaunes" pour leur expliquer que bloquer les centres commerciaux ne sert à rien. Si ce n'est à pousser les gens à se reporter sur les e-commerces qui sont souvent des sites étrangers qui ne paient pas d'impôt en France. Les "gilets jaunes" l'ont fort bien compris puisqu'il n'y aura aucun blocage* [un collectif annonce le contraire pour dimanche, ndlr]. *Ce week-end, notre centre commercial ouvrira ses portes normalement aux heures habituelles. »*
Pour inciter les consommateurs à venir, Cap 3000 s'est mis sur son 31. Avec décoration de Noël et des affaires à petits prix grâce à un « black Friday » qui poursuivra jusqu'à dimanche soir.
À Cannes, pas d'appréhension excessive en centre-ville
Les commerçants cannois appréhendent-ils une situation de blocage par les « gilets jaunes » qui pourrait influer sur la fréquentation de leur boutique ? A priori, pas vraiment. Tel est en tout cas l'avis de plusieurs d'entre eux, recueilli rue d'Antibes.
Chez *Max Mara Week-End,* la gérante, Agnès Voituret se dit *« pas spécialement préoccupée par une éventuelle conséquence du mouvement sur la clientèle. Une de mes employées habite Nice. Elle me parle de la route mais pas des "gilets jaunes". »*
A la *Cave Nicolas,* Valérie s'interroge : *« Je crains d'avoir un peu moins de monde parce que depuis une semaine, nous n'avons que des clients cannois. »*
Chez *Max et Moi,* le gérant se demande plutôt si *« la fréquentation en baisse n'est pas plutôt liée à la météo, pas vraiment favorable ces derniers jours ».*
Enfin, petit détour par l'entrée sud de Mougins. Frédérique y tient un centre de bien-être et elle l'affirme : *« Les "gilets jaunes" n'ont aucun impact sur la clientèle et aucun rendez-vous n'a été annulé. »*

4 Quels conseils suivre ?

À l'approche des péages et des accès aux autoroutes, redoubler de vigilance : des piétons peuvent être présents. Bien s'informer de l'état du trafic avant de se déplacer sur les autoroutes. Radio 107.7. Web : nicematin.com et l'application Ulyss (trafic en temps réel) mais aussi sur le fil Twitter @A8trafic.

Tous droits réservés à l'éditeur



ENSEIGNES

Ketchum

NICOLAS

L'EST RÉPUBLICAIN
Périodicité : Quotidien
OJD : 140564
Edition : Doubs - Haut Doubs



Date : 15 novembre 2018
Journaliste : Céline MAZEAU

BESANÇON *Visite présidentielle*

Coincés au cœur du dispositif

Qui dit visite présidentielle, dit gros dispositif de sécurité. Hier certains commerçants de la place de la Révolution étaient encore dans le flou : allaient-ils pouvoir travailler ce vendredi ? Les consignes sont tombées dans la journée.

Il n'a pas l'air inquiet : ce restaurateur de la place de la Révolution vient de prendre connaissance des consignes de sécurité liées à la visite d'Emmanuel Macron ce vendredi, dans le cadre de l'inauguration du musée des Beaux-Arts. « La place sera bloquée dès 7 h avec un seul point d'accès, filtré : la rue Courbet. Et on ne pourra pas installer de terrasse ». Un coup dur ? Pas vraiment : il aura des clients, il le sait. Une équipe de France 2 déjeunera dans son établissement.

« On ne pourra pas ouvrir le matin »

Hier, à la mi-journée certains commerçants du secteur ne cachaient pas, cependant, un peu de dépit. Car la visite présidentielle va forcément, disent-ils, impacter leur chiffre d'affaires : « Il y aura un manque à gagner, c'est certain, souligne le gérant du magasin de vins Nicolas. Dès qu'il y a manifestation, il y a manque à gagner » Et puis ça tombe mal, dit-il, « en plein Beaujolais et en pleine campagne champagne, c'est terrible ».

Certains ont anticipé le verrouillage de la place et des alentours : « Tout devrait nous être livré ce jeudi », explique le patron du restaurant La Plancha. D'autres tombent de haut « On vient seulement de nous prévenir que les livraisons seront interdites vendredi matin explique un professionnel du marché couvert. Du coup j'ai dû appeler en urgence l'un de mes fournisseurs. On aurait aimé être prévenus beaucoup plus tôt. »

Dans le stand d'à côté des vendeuses se demandent plus simplement si elles vont pouvoir venir travailler : elles prennent le tram, y en aura t-il vendredi ? Elles ont « ouï dire » que non. Il y en aura pourtant (lire ci-dessous) mais pas dans la Boucle à partir de 8 h ou 9 h.

Certains professionnels du secteur, interrogés en début d'après-midi, n'avaient reçu « aucune info ». D'autres venaient d'être briefés : « Une dame de la mairie est passée, elle m'a dit de ne pas me trimballer avec des choses tranchantes ou une bombe lacrymo », explique une vendeuse. Forcément : la fouille sera stricte rue Courbet. « Ça va prendre un temps fou ».

« On ne pourra pas ouvrir le matin, explique de son côté le personnel du Bunjin. On range notre terrasse dans la salle, et comme on ne peut pas la sortir » Une matinée perdue donc. Juste à côté les patronnes du bar L'éphéméride sont philosophes : elles non plus ne pourront pas ouvrir le matin mais espèrent bien avoir du monde le soir avec le concert et la soirée inaugurale du musée « et puis on aura une ouverture exceptionnelle, dimanche avec un brunch à partir de 11 h ». Inauguration oblige.

Certains sont surtout intrigués par cette visite présidentielle : « J'ai envie de voir à quoi ça ressemble », ex-

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST RÉPUBLICAIN
Périodicité : Quotidien
OJD : 140564
Edition : Doubs - Haut Doubs

Date : 15 novembre 2018
Journaliste : Céline MAZEAU



La place de la Révolution sera au centre du dispositif de sécurité vendredi : terrasses interdites le matin et à midi. Photo Ludovic LAUDE

plique une vendeuse. « Il y a quelques jours des hommes sont venus pour voir où placer les snipers. » « Je me souviens quand Mitterrand était venu, raconte un autre. Il y avait des snipers sur les toits. C'est impressionnant quand même. »

Une journée particulière, sans nul doute. Qui précédera une autre journée inhabituelle : les clients seront-ils bloqués par les gilets jaunes samedi ? Difficile à savoir « C'est un week-end que j'appréhende énormément, résume l'artisan du marché couvert. L'an dernier ça avait été une très bonne semaine. Mais là, qu'est ce que ça va donner ? »

Céline MAZEAU

Bus et tram : circulation perturbée

Hier matin, la direction de Keolis ne pouvait guère entrer dans les détails : les réunions et autres briefings avec les services de sécurité étaient encore en cours, visiblement. L'opérateur qui gère le réseau de transport en commun devrait cependant mettre plus d'information en ligne ce jeudi en milieu de matinée.

Quoi qu'il en soit, la circulation des bus et des trams sera forcément impactée par la visite présidentielle.

Selon la Ville, les tramways cesseront de traverser le centre-ville vers 8 h ou 9 h selon l'affluence du public.

Ensuite, ils ne circuleront plus qu'entre Chamars et les Hauts du Chazal et entre République et Chalezeule/Viotte.

Même chose pour les bus. Des perturbations sont donc à prévoir.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Roussillon
Emission : Bon Dia

Résumé :
Journal - Depuis un mois, 35 commerçants de Perpignan participent à l'opération "Accroche ton job". Il s'agit d' accrocher sur leur vitrine le CV d'un demandeur d'emploi. Reportage. Itw notamment de Pascal, des Vins Nicolas. Il a choisi d'afficher un profil bien particulier.

Tous droits réservés à l'éditeur

Qu'est-ce qu'on boit ?

● Chez **Gallia**, à l'approche des premiers frimas, on décapsule une Red Star, une bière rousse au style irlandais dédiée au mythique club de football de Seine-Saint-Denis. Les notes aromatiques des malts d'orge lui donnent une douceur caramélisée et une robe ambrée idéales pour l'hiver.
Vente à emporter à la brasserie du lundi au vendredi de 9.30 à 18.00. 35, rue Méhul.

● Pour Noël, **la brasserie pantinoise La Parisienne** concocte spécialement L'Apache 2.0, une bière brassée avec du café éthiopien et des fèves de Tonka d'Amérique du Sud, flirtant avec des notes de vanille et de cannelle. Il est possible de la déguster aux Pantins, au Vertigo et aux Bécanes d'Antoine et de se la procurer en ligne sur **lamoussefrançaise.fr.**
Coffrets cadeaux également disponibles sur lamoussefrançaise.fr.

● **Appie,** la cidrerie de Pantin, a imaginé toute une gamme de cidres et de poirés 100 % naturels aux goûts originaux. Chaque hiver, elle propose un cidre brut au miel relevé de notes de cannelle et d'une touche de mandarine. À tester près d'un bon feu de cheminée !
Disponible sur https://appie.fr/fr.

● Chez **Nicolas,** il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. À Pantin, le caviste propose 250 à 300 références de vins, avec une première cuvée à 3 euros. Pour le champagne, les grands classiques sont de sortie et il est possible de se faire plaisir à partir de 18 euros.
47, avenue Jean-Lolive. Du mardi au vendredi, de 10.00 à 13.00 et de 15.30 à 20.00, samedi, de 10.00 à 20.00 et dimanche de 10.00 à 13.00.



À consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Ketchum

NICOLAS

DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE
Périodicité : Quotidien
OJD : 163692
Edition : Colmar, Guebwiller, Mulhouse - Sud Alsace



Date : 02 novembre 2018
Journaliste : Emmanuel DELAHAYE

DNA MULHOUSE

SALON

Du bon vin « brut » pour les gourmands

L'idée est partie d'une « soirée bien arrosée », partagée fin 2017 par quatre amis : le tout premier salon Brut(es), prévu ces 3 et 4 novembre dans les locaux mulhousiens de Motoco, mettra à l'honneur les vins nature, dans une ambiance résolument festive.



L'équipe des organisateurs du salon Brut(es), lors d'une récente réunion préparatoire. Photo L'ALSACE/HERVÉ KIELWASSER

Tous droits réservés à l'éditeur

DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE
Périodicité : Quotidien
OJD : 163692
Edition : Colmar, Guebwiller, Mulhouse - Sud Alsace

Date : 02 novembre 2018
Journaliste : Emmanuel DELAHAYE

C'est le 3 décembre 2017, à la faveur d'une *« soirée bien arrosée »*, que Jean-François Hurth et trois de ses amis ont eu l'idée d'organiser un salon du vin nature à Mulhouse. Les amis : le Strasbourgeois Éric Bazard, le Mulhousien Paulo Gillet (aujourd'hui à la tête du domaine viticole des Maisons brûlées, dans la Loire), et Bruno Schaller, agriculteur à Riedisheim. *« Faisons un truc ! »*, se disent les quatre compères, du genre épicuriens et bons vivants. *« Un truc dont le but serait de boire des coups et de s'amuser. »*

« Ce côté punk ça me plaît ! »

Un « truc » d'accord, mais pas n'importe lequel : un salon du vin nature, à ne pas confondre avec le vin bio ou le vin biodynamique (lire l'encadré ci-dessous), avec des pointures de la profession en guise d'invités : les Alsaciens Bruno Schueller, Jean-Francois Ginglinger, Jérôme François (La Grange de l'oncle Charles), Jean-Pierre et Chantal Frick, Jean-Pierre Rietsch (lire ci-dessous), l'Auvergnat Patrick Bouju (domaine La Bohème), le Bourguignon Arnaud Chapuis, l'Ardéchois Daniel Sage, les Jurassiens Valentin Morel et Guillaume Gilet, les Languedociens Carole, Olivier et Corinne Andrieu (Clos Fantine), Gilles Paris et Clotaire Michal en beaujolais, etc.

La liste exhaustive est consultable sur le site web du salon, mais on notera que l'accent a volontairement été mis sur les « vins de l'Est » - une expression à prendre au sens très large, puisque des vignerons suisses, allemands, autrichiens et même un Tchèque seront de la partie.

Commentaire de Jean-François Hurth : *« Dans le vin nature, il y a une démarche "sans filet" qui nous a vraiment séduits tous les quatre... Et puis ce côté punk des vignerons nat', moi, ça me plaît ! Ils assument les risques de leur démarche, ils suivent une vraie philosophie... »*

Le vin nat', c'est bien, mais ça n'est pas tout. Histoire de peaufiner leur salon, les quatre complices décident qu'il se déroulera aussi en présence de deux brasseurs de bières artisanales (S'Humpaloch et G'Sundgo), d'un vrai marché paysan, fignolé avec le concours du réseau de producteurs Rhénamap, d'un producteur de salaisons et de saucisses de compétition (Emmanuel Chavassieux), de l'ostréiculteur « Monsieur Jean-Paul », tout droit venu d'Utah Beach, d'un stand de dégustation des cafés alsaciens Omnino et d'un stand de tartes flambées...

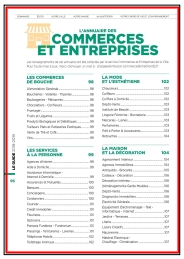
Décor «indus»

Est-ce tout ? Non, puisqu'un coin enfant est aussi prévu, de même qu'un stand de la librairie 47° Nord, et un atelier de dégustation animé par le caviste Nicolas Senne. Enfin, histoire de couronner le tout, le salon ne se tiendra pas dans une banale salle polyvalente sans âme, mais au milieu du décor résolument « indus » du bâtiment 75 de l'ex-quartier DMC de Mulhouse - là même où crèchent les créatifs de l'association Motoco (« More to come »). Bref, on ne sait pas si le résultat final sera « punk », mais au vu des ingrédients, il vaudra à coup sûr le détour. ■

Y ALLER Salon du vin nature Brut(es), samedi 3 novembre de 12 h à 19 h et dimanche 4 novembre de 10 h 30 à 18 h, à Motoco (bâtiment 75 du site DMC, 13 rue de Pfastatt à Mulhouse). Un grand « banquet des brut(es) » est prévu le samedi soir à partir de 20 h, mais il affiche déjà complet. Entrée du salon : 7 € (un verre de dégustation offert). Paiement en espèces ou par chèque uniquement (pas de CB).

Emmanuel DELAHAYE

Tous droits réservés à l'éditeur



L'ANNUAIRE DES COMMERCES ET ENTREPRISES

Les renseignements de cet annuaire ont été collectés par le service Commerces et Entreprises de la Ville.
Pour toute mise à jour, merci d'envoyer un mail à : chargeedemission.commerce@chatillon92.fr

LES COMMERCES DE BOUCHE 98

Alimentation Générale 98
Boucheries - Volailles - Triperies 98
Boulangeries - Pâtisseries 98
Chocolatiers - Confiseurs 98
Fromager 98
Fruits et Légumes 98
Produits Biologiques et Diététiques 99
Traiteurs Plats et Patisseries Exotiques 99
Vente de Thé et Café 99
Vins 99

LES SERVICES À LA PERSONNE 99

Agences d'interim 99
Aide à Domicile 99
Assistance Informatique - Internet à Domicile 99
Assurances et Mutuelles 100
Banques 100
Conciergerie 100
Cordonniers 100
Coursier 101
Crédit Immobilier 101
Fleuristes 101
Opticiens 101
Pompes Funèbres - Funérarium 101
Pressings - Teintureries - Laveries 101
Téléphonie Mobile 102
Toilettage Animaux 102

LA MODE ET L'ESTHÉTISME 102

Chausseurs 102
Coiffeurs 102
Coiffure à Domicile 102
Dépôt-Vente 103
Instituts de Beauté 103
Lingerie Féminine - Bonneterie 103
Merceries - Laines 103
Parfumeries 103
Prêt à Porter & Accessoires 103
Retouches 104

LA MAISON ET LA DÉCORATION 104

Agencement Intérieur 104
Agences Immobilières 104
Antiquités - Brocante 105
Cadeaux - Décoration 106
Décoration Intérieur 106
Déménagements-Garde Meubles 106
Dépôt-Vente 106
Diagnostics Immobiliers 106
Électricité Générale 106
Équipement Électromenager - Télé - Informatique - Internet 107
Jardins - Terrasses 107
Literie 107
Loisirs Créatifs 107
Maçonnerie 107
Matériel Électrique - Chauffage - Climatisation 107

Tous droits réservés à l'éditeur

Menuiseries Alu - Pvc 108
Menuiseries - Ébénisteries 108
Outillage - Matériaux-Décoration 108
Peintre Décorateur - Fresque - Trompe L'œil 108
Peinture- Revêtements Murs et Sols 108
Plomberie - Chauffage 109
Protection Contre Le Vol - Alarmes - Portes Blindées 109
Ravalement 109
Restauration d'objets 109
Serruriers 109
Tapissiers - Décorateurs 109
Toiture 110
Travaux Divers 110
Travaux Intérieur - Extérieur - Tous Corps d'état 110
Travaux Intérieur - Tous Corps d'état 111

LES HÔTELS - RESTAURANTS - RESTAURATION À DOMICILE - CAFÉS - TABACS 111

Bars - Cafés 111
Café 112
Chambres d'hôtes 112
Crêperies 112
Hôtels 112
Plats à Emporter et Restauration Rapide sur Place 113
Restaurants - Brasseries 113
Salon de Thé 115
Tabacs et Cigarettes Électroniques 115

L'AUTOMOBILE, LA MOTO ET LE VÉLO 115

Accessoires Automobile 115
Auto-Écoles 115
Carrossiers 115
Contrôle Technique 115
Garages 115
Locations de Véhicules 116
Motos 116
Stations de Lavage 116
Station-Service 116
Vélos 116

LES LOISIRS 117

Agences de Voyage 117
Jouets - Jeux 117
Librairies - Papeteries - Journaux 117
Photographes 117
Réalisation de Fresques - Trompe L'œil - Lettres Peintes 117
Reliure 117
Vente de Vélos 117

PROFESSIONS LIBÉRALES 118

Architecte d'intérieur 118
Architectes 118
Avocats 118
Experts Comptables et Commissaires Aux Comptes 118
Gestion de Patrimoine 118
Notaire 118

AUTRES ACTIVITÉS 118

Bureaux d'études 118
Communication - Audiovisuel 119
Communication d'entreprise 119
Conseil En Gestion d'entreprise 119
Conseil - Formation En Entreprise 119
Graphistes - Maquettistes - Illustrateurs 119
Imprimeries - Travaux Graphiques 119
Informatique - Bureautique 120
Organisation d'événement et Agence d'hôte(Sse)S 120
Publicité - Signalétique 120
Autres Activités 120

Tous droits réservés à l'éditeur

LES COMMERCES DE BOUCHE

ALIMENTATION GÉNÉRALE

AUCHAN
160, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 56 95

CARREFOUR CITY
53, boulevard de Vanves
Tél. 01 40 84 95 53

CARREFOUR CITY
165, avenue de Paris
Tél..01 57 21 07 39

CARREFOUR MARKET
38, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 54 32 54

CARREFOUR EXPRESS
40, rue de Fontenay
Tél. 01 46 57 14 81

CAVE DE LA TONNELLE
10, rue Gabriel Péri
Tél. 01 40 92 03 87

DESTOCKAGE ALIMENTAIRE
2 allée Peyronnet
Tél. 06 99 05 11 40

FRANPRIX
1, place Jean Mermoz
Tél. 01 47 35 48 36

FRANPRIX
110, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 46 62 02 97
Fax : 01 46 62 01 33

FRANPRIX
1, boulevard de la Liberté
Tél. 01 42 31 23 31

INTERMARCHÉ
105 - 107, avenue de Verdun
Tél. 01 76 42 06 86

LA VITRINE
128, avenue de Paris
Tél. 01 57 19 55 24
+ activité relais colis internet

LIDL
54, avenue de Paris

LE SOLEIL DU PORTUGAL
52, boulevard de Vanves
Tél. 01 46 54 51 36

LE VERGER DE MERMOZ
10, place Jean Mermoz
Tél. 01 57 21 68 70
www.les-vergers-de-mermoz.com

PICARD SURGELÉS
62, avenue de Paris
Tél. 01 47 35 80 44

SUPERETTE DE CHÂTILLON
8, avenue de Paris
Tél. 01 40 92 85 90

BOUCHERIES - VOLAILLES - TRIPERIES

BOUCHERIE DE LA MAIRIE
10, rue de la Mairie
Tél. 01 42 53 18 69

BOUCHERIE EL MESRAHOUI
11, avenue de Paris
Tél. 01 46 54 22 10

BOUCHERIE SAINT BELLOUA
7, place jean Mermoz
Tél. 09 87 07 29 34

LA BOUCHERIE DU CENTRE
10, avenue de Paris
Tél. 01 47 35 28 11

BOULANGERIES - PÂTISSERIES

BOULANGERIE BESNIER
45, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 56 17 70

BOULANGERIE LA BARAKA
15, avenue de Paris
Tél. 01 47 35 15 72

BOULANGERIE LA RENAISSANCE
184 bis, avenue de Paris
Tél. 01 49 85 38 66

BOULANGERIE RASLEN
12, place Jean Mermoz
Tél. 01 74 34 43 97

CITRON MERINGUÉ
7, avenue de Verdun
Tél. 01 49 85 06 05

LA FOURNÉE GOURMANDE
9, rue de la Mairie
Tél. 01 42 53 33 30

LA MAISON DILAIN
5, rue de la Mairie
Tél. 01 40 92 84 16

LA ROYALTINE
110, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 41 08 06 28

LE MOULIN DE VAUBAN
126, avenue de Paris

TARTINE ET CHOCOLAT
45, boulevard de Vanves
3, allée Edgard Brandt
Tél. 09 67 50 30 39

CHOCOLATIERS - CONFISEURS

CHOCOLATS ETC...
22, rue Gabriel Péri
Tél. 01 49 12 53 04

LEONIDAS LE COIN GOURMAND
11, avenue de Paris
Tél. 01 57 63 87 12

FROMAGER

FROMAGERIE & CO
16, rue de la Mairie
Tél. 01 57 63 09 56

FRUITS ET LÉGUMES

CASE EXOTIC
101, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 11 44

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VITRINE
128, avenue de Paris
Tél. 01 57 19 55 24

LE VERGER DE LA MAIRIE
19, rue de la Mairie
Tél. 01 40 84 00 83

LE VERGER DE MERMOZ
10, place Jean Mermoz
Tél. 01 57 21 68 70
www.les-vergers-de-mermoz.com

PRODUITS BIOLOGIQUES ET DIÉTÉTIQUES

BIOCOOP
27, rue de la Mairie
Tél. 01 46 15 44 46
www.biocoop.fr

LA FONTAINE BIO
3, rue de la Mairie
Tél/Fax : 01 40 92 94 20
www.lafontainebio.fr

LE VERGER DE MERMOZ
10, place Jean Mermoz
Tél. 01 57 21 68 70
www.les-vergers-de-mermoz.

TRAITEURS PLATS ET PATISSERIES EXOTIQUES

CASE EXOTIC
101, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 11 44

ELOMAT
(Groupe Les jardins d'Epicure)
11, rue Louveau
Tél. 01 46 57 09 91
Mail : commandes@jardins-epicure.fr
www.jardins-epicure.fr

ESAT - LA TABLE DES AMIS
Fondation les Amis de l'atelier
48, rue Louveau
Tél. 07 60 40 27 14
Mail : contact@latabledesamis.org
Repas sur commande

LA TOQUE DE JACQUES
Tél. 01 43 83 40 82
06 99 79 67 67
http://latoquedejacques.com

PLACE DES GOURMETS
4, rue de Fontenay
Tél. 01 57 20 34 64
www.placedesgourmets92.com

VENTE DE THÉ ET CAFÉ

BERGAMOTE ET GRAIN DE CAFÉ
30, rue de la Mairie
Tél. 01 42 53 45 40
09 67 14 45 40
www.facebook.com/bergamoteetgraindecafe

VINS

CAVISTE NISA
34, rue de la Mairie
Tél. 01 40 95 95 06
https://nysa.fr

NICOLAS
13, rue Gabriel Péri
Tél. 01 42 53 01 75
www.nicolas.com

LES SERVICES À LA PERSONNE

AIDE À DOMICILE

DOUCE HEURE SERVICES
Tél. 01 84 01 07 49
www.douceheureservices.fr

I2P NETTOYAGE
Tél. 06 27 23 95 92
Mail : i2pnettoyage92@gmail.com

INITIATIVE-EMPLOIS
21, avenue de la République
Tél. 01 47 35 73 83
www.initiative-emploi-92.fr

LES MENUS SERVICES
26, rue Pierre Semard
Tél. 01 47 61 15 85
www.les-menus-services.com
Livraison de repas

MONDIAL ASSISTANCE - GTS
81, rue Pierre Semard
Tél. 01 46 12 12 12
www.gts-teleassistance.fr
Inscriptions auprès du CCAS : 01 58 07 15 40

AGENCES D'INTERIM

ADECCO INDUSTRIE ET TERTIAIRE
15, avenue Saint-Exupéry
Tél. 01 55 48 09 50
www.adecco.fr

ASSISTANCE INFORMATIQUE - INTERNET À DOMICILE

(installation, formation, maintenance et dépannage)

JOHANNA TELLIER
A@Z Pas de Lézard
Tél. 06 62 73 69 93
www.az-pasdelezard.com

FILISKY
Mail : Matthieu.filizzola@filisky.fr
Mail : Ivan.sedelski@filisky.fr

RT INFO TELECOM
+ Initiation à l'informatique
1, rue Leconte de Lisle
Tél. 07 81 04 32 42
Mail : rt_infotelecom@yahoo.fr

VARANERO
Claude Canaguier
Tél. 06 10 80 54 25
www.varanero.fr
Spécialisé Apple

Tous droits réservés à l'éditeur

ASSURANCES ET MUTUELLES

ALLIANZ ASSURANCES
Contact : Jean-Luc DEMARY
49, avenue de Paris
Tél. 01 46 57 43 63
www.allianz.fr

AXA ASSISTANCE
6, rue André Gide
Tél. 01 55 92 40 00
www.axa-assistance.fr

AXA PATRIMOINE ET RETRAITES
Nicolas Schneider
26, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 03 85
06 37 31 67 42
Banque & Placements financiers

MACIF ASSURANCES
167, avenue de Paris
Tél. 01 55 56 57 58
www.macif.fr

M.A.T.M.U.T
111, avenue de Paris
Tél. 01 46 55 63 69
www.matmut.fr

MPS
13, rue de la Mairie
Tél. 01 42 31 03 03
www.mutuelle-prevoyance-salaries.fr

MUTEX
125, avenue de Paris
Tél. 01 46 00 30 30
www.mutex .fr

BANQUES

BANQUE POPULAIRE - RIVES DE PARIS
21, rue Jean Pierre Timbaud
Tél. 01 71 17 30 52
www.banquepopulaire.fr

B.N.P - PARIBAS
15, rue Gabriel Péri
Tél. 0820.820.001
https://mabanque.bnpparibas

CAISSE D'ÉPARGNE ÎLE-DE-FRANCE
12-16, rue Gabriel Péri
Tél. 01 71 17 30 07
www.caisse-epargne.fr

C.I.C (CRÉDIT INDUSTRIEL ET COMMERCIAL)
36, rue Gabriel Péri
Tél. 0 820 367 683
www.cic.fr

CRÉDIT AGRICOLE
1, avenue de Paris
Tél. 01 46 56 64 12
www.ca-paris.fr
www.credit-agricole.fr

CRÉDIT MUTUEL
198, avenue de Paris
Tél. 0820 099 977
www.creditmutuel.fr

LA BANQUE POSTALE
Bureau de poste
12, boulevard de Vanves
Bureau de poste
8, rue André Gide
Tél. :36 31
www.labanquepostale.fr

LCL - LE CRÉDIT LYONNAIS
1, boulevard de la Liberté
Tél. 01 46 12 42 97
www.lcl.fr

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
44, avenue de Paris
Tél. 01 47 35 52 10
www.societegenerale.fr

CONCIERGERIE

ROMAN
3, place de l'Église
passage Charlot
Tél. 06 38 77 67 12
Mail : contact@romaconcier-gerie.com

CORDONNIERS

AFL - CORDONNIERS SERRURIERS
20, rue Gabriel Péri
Tél. 01 47 46 19 91

Tous droits réservés à l'éditeur

CORDONNERIE BÉRANGER
108, rue Béranger
Tél. 01 46 45 38 17

CORDONNERIE DE LA MAIRIE
4, rue de la Gare
Tél/Fax : 01 57 21 01 49

COURSIER

JET 7 COURSES
166, avenue de Paris
Tél. 06 61 34 03 96
Transport express pour particuliers et entreprise

SMART ROAD
70, avenue de la République/ vecteur sud
Tél. 07 62 07 16 79
09 54 52 12 15
Mail : greenroadparis@gmail.com
www.smartroad-paris.fr

CRÉDIT IMMOBILIER

ABC LE TAUX
6, boulevard de la Liberté
Tél. 01 46 55 64 60
www.abcletaux.com

FLEURISTES

CHÂTILLON FLEURS
1, avenue de Verdun
Tél. 01 49 85 97 29

LACROIX VIRGINIE
11, bis rue de la Mairie
Tél. 01 47 35 74 53

MALTHIERY FLEURS
177, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 10 49
www.malthieryfleurs.fr

STOP FLEURS
18, rue Gabriel Péri
Tél/Fax : 01 47 35 69 31
www.stopfleurs.fr

OPTICIENS

ATOL LES OPTICIENS
44, avenue Paris
Tél. 01 47 35 71 17
www.opticiens-atol.com

KRYS
111, avenue Paris
Tél. 01 47 35 11 15
www.krys.com

LAPLACE OPTICAL
35, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 84 66 10

OPTIC 2000
48, rue Gabriel Péri
Tél. 01 57 63 90 79
www.optic2000.fr

OPTIQUE ARCHAMBAULT
56, rue Gabriel Péri
Tél. 01 42 53 58 89
Fax : 01 42 53 63 94

POMPES FUNÈBRES - FUNÉRARIUM

CHAMBAULT FUNÉRAIRE
21, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 46 44 66 99 (7J/7)
Tél. urgence : 01 46 44 10 10
Fax : 01 46 44 22 54

MAISON FUNÉRAIRE DE CHÂTILLON
4, allée des Paroseaux
Tél. 01 47 36 05 63
Mail : CFC@pfchambault.com

P.F.G. - SERVICES FUNÉRAIRES
10, place de la Libération
Tél. 01 42 53 10 61
Urgences décès : 31.23 (numéro non surtaxé)
Fax : 01 42 53 54 74
www.pfg.fr

PRESSINGS - TEINTURERIES - LAVERIES

AZ PRESSING
8, rue Gabriel Péri
Tél. 01 41 17 08 95

LE LAVANDIN - LIBRE SERVICE
1, rue Lasègue

MINI-CLEAN PRESSING
128, avenue de Paris
Tél. 01 40 92 05 25

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVOIR- FER
48, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 55 73 77

TÉLÉPHONIE MOBILE
(vente d'appareil - abonnements)

DARTY
151, avenue de Paris
Tél. 0821 082 082
www.darty.com

TÉLÉPHONE STORE
22, rue Gabriel Péri
Tél. 01 57 63 04 59

TOILETTAGE ANIMAUX

CALIN CANIN À DOMICILE
16, rue Henri Gatinot
Tél. 06 60 83 06 54

CANI PLUS
21, avenue de Verdun
Tél. 01 46 56 03 96
09 67 30 03 96

LA MODE ET L'ESTHÉTISME

CHAUSSEURS

1KMAPIEDS.COM
www.1kmapieds.com
Boutique en ligne pour enfants

CHAUSSURES ARTEO
35, rue Gabriel Péri
Tél. 01 49 65 47 07

CHAUSSURES DESHAYS
32, rue Gabriel Péri
Tél. 01 42 53 54 95

ELYSOLD
2, boulevard de Vanves
Tél. 01 47 35 11 31

LOLA & CO
8, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 54 40 05

COIFFEURS

AMINE COIFFURE
6, boulevard Stalingrad
Sans rdv

ANGEL'COIFF
9, rue de la Mairie
Tél. 01 47 35 07 99

BEAUTY LUX COIFFURE
14, place Jean Mermoz
Tél. 01 42 53 66 91

ESPACE HARMONIE
68, avenue Clément Perrière
Tél. 01 42 53 02 61
06 58 42 70 00

GREGOR
30, rue de la Mairie
Tél. 01 46 56 14 15

GUY KAREL
6, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 64 56

JEAN-LOUIS DAVID
52, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 55 08 69

JO MATELLI
12, rue de la Mairie
Tél. 01 46 54 44 24
https://jomatelli.fr

JO MATELLI
184, avenue de Paris
Tél. 01 49 85 30 05
https://jomatelli.fr

LA LOGE
4, place de l'église
Tél. 09 86 34 60 78

MERINA LUCCI
13, rue Gabriel Péri
Tél. 01 47 35 46 30

NES COIFFURE
7, boulevard de Stalingrad
Tél. 01 47 35 58 06

NOUVEL HAIR
1, rue Jean-Pierre Timbaud
Tél. 01 46 56 83 78

SAINT ALGUE
173, avenue de Paris
Tél. 01 46 56 90 60

COIFFURE À DOMICILE

NATURE EVE COIFFURE
Tél. 06 24 16 99 83
Contact : Eve marie Koutcher

OTILIA COIFFURE
Tél. 01 46 56 77 70

Tous droits réservés à l'éditeur

VALÉRIE COIFFURE
Tél. 06 64 97 67 11

DÉPÔT-VENTE

LUZ IN THE SKY
30 bis, rue de la mairie
Tél. 01 57 19 52 53
www.luzinthesky.fr

INSTITUTS DE BEAUTÉ

AMETICE
Corinne FLAHAUT
Tél. 06 61 73 66 38
Soins à domicile

BEAUTY SUCCESS
5, avenue de Verdun
Tél. 01 57 21 82 81
www.beautysuccess.fr

BODY MINUTE
49, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 55 04 77
www.bodyminute.com

ELYSSART
Sarah GHARBI
Tél. 06 50 16 54 28
contact@elyssart.fr
www.elyssart.fr
Dermo-pigmentation

EPIDERME- BELIVIA
32, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 57 66 24

ESPACE BIEN-ÊTRE
6, boulevard de la liberté
Tél. 01 46 57 79 03

ESPACE HARMONIE
68, avenue Clément Perrière
Tél. 01 42 53 02 61
06 58 42 70 00

ESPACE MINCEUR ET ANTI-ÂGE
13, rue Gabriel Péri
Tél. 01 70 19 06 89

LA LOGE
4, place de l'église
Tél. 09 86 34 60 78
Maquillage et faux-ongles

L'ÉCLAT DU REGARD
21, rue de la Mairie
Tél. 06 15 74 88 71

L'ORCHIDÉE BLEUE
180, avenue de Paris
Tél. 01 57 63 02 67

BETTY LEROY MAQUILLAGE
Tél. 06 50 38 98 05
Mail : betty.leroy@hotmail.fr
Maquillage à domicile

NATUR'ESTHETIQUE
1-3, rue de la Mairie
Tél. 01 49 65 04 44
www.nature-esthetique.fr

OCEAN'S NAILS
48, rue Gabriel Péri
Tél. 01 70 19 02 07

LINGERIE FÉMININE - BONNETERIE

POURQUOI PAS !
1, rue de la Mairie
Tél. 01 47 35 77 44

MERCERIES - LAINES

ART ET COUTURE
10, rue de la Mairie
Tél. 01 46 54 37 50

HATICE - C -MAVI
5-7, avenue de Verdun
Tél. 09 81 99 26 76

PARFUMERIES

BEAUTY SUCCESS
5, avenue de Verdun
Tél. 01 57 21 82 81
www.beautysuccess.fr

O JARDIN DES REINES
Tél. 06 49 00 25 32
Mail : ojardindesreines@gmail.com
www.ojardindesreines.com

PRÊT À PORTER & ACCESSOIRES
ENFANTS/FEMMES/ HOMMES

BUSINESS STYLE
www.business-style.fr
Boutique en ligne
Vente de vêtement vintage et contemporain

Tous droits réservés à l'éditeur

ELYSOLD
2, boulevard de Vanves
Tél. 01 47 35 11 31

HATICE - C MAVI
5, avenue de Verdun
Tél. 09 81 99 26 76

LA BOÎTE À BOUILLE
Cindy Durdan
Tél. 06 51 89 52 45
www.boiteabouille.com

LOLA & CO
8, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 54 40 05

SEGNORITA
3, rue de la Mairie
Tél. 01 47 35 97 45

RETOUCHES

ART ET COUTURE
10, rue de la Mairie
Tél. 01 46 54 37 50

A-Z PRESSING
8, rue Gabriel Péri
Tél. 01 41 17 08 95

HATICE - C MAVI
5, avenue de Verdun
Tél. 09 81 99 26 76

MINI CLEAN
128, avenue de Paris
Tél. 01 76 38 04 06

LA MAISON ET LA DÉCORATION

AGENCEMENT INTÉRIEUR

ARCHEA - LES AS DU PLACARD
24, avenue de Verdun
Tél. 01 46 55 11 55
www.archea.fr

CUISINES SCHMIDT BBC
16, rue Jean Pierre Timbaud
Tél. 01 47 35 87 87
www.cuisines-schmidt.com

MOBALPA
Cuisines et rangements
26, avenue de Paris
Tél. 01 84 59 00 98
www.chatillon.mobalpa.fr

ROUSSEAU CUISINES ET BAINS
77, avenue de Paris
Tél. 01 55 18 74 01
www.rousseau-sas.fr
www.facebook.com/rousseaucuisine

STOCK B
Salles de bain
16-22, avenue de Verdun
Tél. 01 40 92 10 11
www.stockb.fr

TOUCHEZ DU BOIS
2, rue Jean Jaurès
Tél. 06 84 49 66 15
Mail : fmingatos@gmail.com

TOUZET REMY
100, rue Gay LUSSAC
Tél. 06 84 54 13 07

AGENCES IMMOBILIÈRES

ACOR IMMOBILER
14, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 70 28 97 30
www.acorimmobilier.com

AGENCE DU CENTRE
23 bis, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 57 80 60
Fax : 01 46 57 04 99

AMI IMMOBILIER
164, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 88 88
www.ami-immo.com

CENTURY 21 - SCP2I
17, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 57 00 00
www.century21.fr

COTÉ PARTICULIER
8, avenue de Paris
Tél. 01 73 48 65 54
http://chatillon.coteparticuliers.com

Tous droits réservés à l'éditeur

ERA ALLIANCE IMMOBILIER
60, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 56 66 66
www.erafrance.com

FONCIA MATISSE
26, avenue de Paris
Tél. 01 55 58 01 01
https://fr.foncia.com

GUY HOQUET RECTANGLE IMMO
20, rue Gabriel Péri
Tél. 01 47 35 07 35
www.rectangle-immo.com

IMMOBILIÈRE PARENT
170, avenue de Paris
Tél. 01 46 57 07 07
www.immobiliereparent.com

LAFORÊT IMMOBILIER
46, rue Gabriel Péri
Tél. 01 58 07 09 00
www.laforet-clamart-chatillon.com

L'ADRESSE
48, boulevard Vanves
Tél. 01 47 35 00 00
www.ladresse-chatillon.com

LE TUC IMMO
6, rue Gabriel Péri
Tél. 01 46 12 04 80
www.letuc-immobilier-chatillon.com

OPTIMHOME CUPSA
Agent mandataire
18, rue Hoche
Tél. 06 16 61 19 44
www.cupsa.optimhome.com

ORPI CHÂTILLON IMMOBILIER
23, avenue de Verdun
Tél. 01 47 35 62 22
www.chatillon-immobilier.fr

RESOMIA IMMOBILIER
8-10, avenue Saint Exupéry
Tél. 01 49 12 49 12
www.resomia.com

RODA IMMOBILIER
41, rue Gabriel Péri (1er étage)
Tél. 01 73 43 01 43
06 62 22 00 49
www.rodaimmobilier.fr

VAN DER ELST IMMOBILIER
12, rue de Fontenay
Tél/Fax : 01 49 12 85 42
06 61 99 84 19

ANTIQUITÉS - BROCANTE

ANTIQUITÉS LEWIN MICHÈLE
27, rue Guy Moquet
Tél. 01 46 47 66 98

Tous droits réservés à l'éditeur

AU CHEMIN DES DAMES
9, rue Pierre Brossolette
Tél. 06 87 80 42 48
Antiquités militaires et souvenirs historiques (Médailles, casques, papiers anciens, uniformes...)

LA CAVERNE DES PARTICULIERS
26, rue Pierre Semard
Tél. 01 46 54 41 35
www.lacaverne.com/chatillon

ROUGE GARDEN
https://rougegarden.fr
Boutique en ligne - brocante, objets vintages

CADEAUX - DÉCORATION

IGLOO
4, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 61 81

MONDE EN BOULE
4, place de l'Église
Tél. 09 54 66 03 68

DÉCORATION INTÉRIEUR

CHRYSTELLE AUGENDRE
Décoratrice d'intérieur
Tél. 06 82 57 78 62
www.chrystelleaugendredecoration.com

DÉMÉNAGEMENTS-GARDE MEUBLES

STD
18, rue de Merseburg
Tél. 06 74 98 33 57
www.demenagement-std.fr

DÉPÔT-VENTE

LA CAVERNE DES PARTICULIERS
26, rue Pierre Semard
Tél. 01 46 54 41 35
www.lacaverne.com/chatillon

DIAGNOSTICS IMMOBILIERS

ALGODIAG
34, boulevard Felix Faure
Tél. 06 50 87 80 94
www.algodiag.com

ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE

BGM
4, impasse Lasègue
Tél. 01 46 12 92 10

BRUNET
70, avenue de la République
Tél. 01 41 17 47 17
www.brunet-groupe.fr

C.M.E.
3, passage Madeleine
Tél. 01 40 95 07 59
Fax : 01 40 95 73 70
www.cme-electricite.com

FORMELEC
5, rue Merseburg
Tél. 01 46 12 05 06
Tél. Urgence : 06 07 61 18 51
Mail : formelec@wanadoo.fr

G.M.P ATELIERS ÉLECTRIQUES
94, avenue de Paris
Tél. 01 42 53 53 00
https://wwwgmpsa.fr/sitemap/

MBO RÉNOVATION EURL
6, rue Géo Chavez
Tél. 06 78 20 53 73
01 46 38 41 52
Mail : pascal.magnabosco@sfr.fr

PBR ENTREPRISE
98, rue Pierre Brossolette
Appartement 82 bât A
Tél. 06 86 16 40 73
(Patrick Boucher)

R.S ÉLECTRICITÉ
83, avenue de Paris
Tél. 06 71 04 15 88
01 49 85 79 14
www.rselectric.fr

TECHNI-BAT SERVICES
23, avenue République
Tél. 01 46 55 50 40
06 07 79 38 70
Fax : 01 46 55 51 12

UNIELEC
89, rue Lasègue
Tél. 06 64 91 39 22
Mail : dacruz.alain@yahoo.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

ÉQUIPEMENT ÉLECTROMENAGER - TÉLÉ - INFORMATIQUE - INTERNET

(VENTE - DÉPANNAGE)

DARTY
151, avenue de Paris
Tél. 0892 01 10 10
www.magasin.darty.com
+ Abonnement box internet-tv - téléphone

JARDINS - TERRASSES

(CONCEPTION - AMÉNAGEMENT - ENTRETIEN)

A.A.E.V
51, avenue de la république
Tél. 01 40 84 07 77
www.aaev2.com

ARBORIFLORE
6, rue de Merseburg
Tél. 09 81 99 48 38
www.arboriflore.com

ART VERT
13, impasse Désiré
Tél. 01 46 54 56 80
06 87 43 90 17
www.paysagiste-92.com

BRIAND JARDINS ET PAYSAGES
Tél. 06 61 00 68 37
Mail : briand.jardinspaysages@gmail.com

ISOCHAPE
10, rue Louveau
Tél. 01 46 44 35 84
www.isochape.fr
Etanchéité des terrasses-aménagement

OPUS PAYSAGE
13, allée de Savoie
Tél. 01 41 90 09 57
www.opuspaysage.com

VERTDÉCO
64 - 66, rue Pierre Semard
Tél. 01 39 44 99 33
www.vertdeco.fr

LITERIE

CRÉALITERIE
26, rue Pierre Semard
Tél. 01 46 54 03 53
Vente de couette, oreillers, matelas, sommiers, canapés

LOISIRS CRÉATIFS

ALFRED
14, rue de la Gare
Tél. 01 46 00 72 27

MAÇONNERIE

ARM
19, rue Louveau
Tél. 09 75 91 96 24
Fax : 01 69 10 05 57
Mail : sarlarm@orange.fr

E.C.M.B
23, avenue de la République
Tél. 01 40 94 98 74/76
Mail : ecmborange.fr

EHRMANN SA
Travaux publics
59, avenue Clément Perrière
Tél. 01 42 53 18 28
Fax : 01 42 53 80 89
Mail : entreprise@ehrmann.fr

ENTREPRISE MADURO
30, rue Jean-Pierre Timbaud
Tél. 01 47 46 10 23

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE - CHAUFFAGE - CLIMATISATION

(pour professionnels et /ou particuliers)

AMBIANCE CLIM
7, rue courtois
Tél. 01 40 92 09 15
06 71 16 06 27
www.ambianceclim.fr

BRUNET
70, avenue de la République
Tél. 01 41 17 47 17
www.brunet-groupe.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

CLIMSYSTEM
5, rue Courtois
Tél. 01 47 35 10 43

FORUM DU BÂTIMENT
(anciennement comptoir du chauffe-eau)
69, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 46 45 76 97

SELECTRO SA
79, avenue de la République
Tél. 01 46 56 86 00
www.selectro-electricite.fr

STOCK B
16-22, avenue de Verdun
Tél. 01 40 92 10 11
www.stockb.fr
Equipement salle de bain - Sanitaire - Radiateurs

YESSS (C.E.F. - COMPTOIR ÉLECTRIQUE FRANÇAIS)
20, rue Louveau
Tél. 01 55 48 91 91
Fax : 01 49 85 39 33
www.yesss-fr.com

MENUISERIES ALU - PVC

FRANCE FENÊTRES
47, avenue de Verdun
Tél. 01 55 58 16 16
www.france-fenetres.fr

I S A L
61, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 46 42 64 00
06 09 44 29 77
Fax : 01 46 42 35 42
www.isal-chatillon-92.fr

MENUISERIES - ÉBÉNISTERIES

ÉTABLISSEMENTS G.VILATTE
57, avenue de la République
Tél. 01 47 35 33 33
www.vilatte-bois-panneaux.fr
Négociant en bois

MENUISERIE COLERE
15, rue Esther Cordier
Tél. 06 18 39 74 17

OUTILLAGE - MATÉRIAUX-DÉCORATION

BRICORAMA
194, avenue de Paris
Tél. 01 46 54 22 00
www.bricorama.fr

FORUM DU BÂTIMENT
(anciennement comptoir du chauffe-eau)
69, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 46 45 76 97

POINT P
29, boulevard de Vanves
Tél. 01 55 58 11 30
www.pointp.fr

PEINTRE DÉCORATEUR - FRESQUE - TROMPE L'ŒIL

SOPHIE RACE-MARIE
4, place de l'Église
Tél. 01 40 95 10 87
06 72 79 73 12
www.srmdeco.com

PEINTURE-REVÊTEMENTS MURS ET SOLS

A.C.D - AHIER CONSEILS DÉCO
37, rue Pierre Curie
Tél/Fax : 01 46 45 33 32

ANNE PATRICK
135, rue Lasègue
Tél. 01 46 44 04 85
06 70 49 77 57
www.anne-peinture-paris.fr

PASCAL ANDRIEUX
60, avenue de Paris
Tél/Fax : 01 46 12 92 92

ARKELITE
17, boulevard Félix Faure
Tél. 01 57 21 89 22

DMJ MARTINS RENOVATION
José Domingues
Tél. 06 14 88 96 77
Mail : dmj.renovation@live.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

ETS. DAS
73, avenue de la République
Tél. 01 46 55 14 64
www.dasravalement.fr

JCMRS
55, avenue de Paris
Tél. 01 40 92 76 23
ou 01 40 92 76 24
jcm-moquettes.fr

KPS SERVICES
15, impasse Désiré
Tél. 06 84 51 06 04
www.kpsart.fr

LB PEINTURE
58, rue François Pinçon
Tél. 01 47 46 85 88
09 51 46 59 13

LOTFI TRAD
10, avenue Saint Exupéry
Tél. 06 01 14 39 00
Mail : lotfi.trad@live.fr

TOUCHEZ DU BOIS
2, rue Jean Jaurès
Tél. 06 84 49 66 15
Mail : fmingas@gmail.com

PLOMBERIE - CHAUFFAGE

MEIGE YVES
2, impasse de la Liberté
Tél/Fax : 01 46 55 85 61
06 09 11 85 26

PROTECTION CONTRE LE VOL - ALARMES - PORTES BLINDÉES

I S A L
61, rue Pierre Brossolette
Tél. 01 46 42 64 00
www.isal-chatillon-92.fr

RAVALEMENT

DAS RAVALEMENT
73, avenue de la République
Tél. 01 46 55 14 64
www.dasravalement.fr

LES FAÇADES EUROPÉENNES
69, avenue de la République
Tél. 01 46 54 33 29
Fax : 01 46 54 00 56

RESTAURATION D'OBJETS

ATELIER CECILIA MARTY
Tél. 06 78 87 00 60
http://atelierceciliamarty.wix.com/restaurationceramiq
Restauration d'objets en faïence, terre cuite, porcelaine, plâtre, grès, émail ou verre.

SERRURIERS

AFL SERRURERIE
20, rue Gabriel Péri
Tél/Fax : 01 47 46 19 91
06 60 67 13 76

AMOUHAY MOHAMED
8, rue de Malakoff
Tél. 09 52 14 17 68
06 69 68 52 65

HERMEZ ABDELHAKIM
5, rue Edmond Rostand
Tél. 06 06 63 75 00

S.E.D
Rémy ZAKARIAN
2, rue Jean Pierre TIMBAUD
Tél. 06 46 76 13 15
Mail : sedepannage@gmail.com

SECURIM
12, rue Jeanne Hachette
Tél. 01 46 42 02 02

TAPISSIERS - DÉCORATEURS

L'ATELIER DU SIÈGE
4 allée des Chalets
Tél. 01 46 38 44 93

JEAN-JACQUES ORLIAC
Mail : orliacjj@wanadoo.fr
Tél. 06 87 54 06 49

Tous droits réservés à l'éditeur

Nova
Emission : Les 30' glorieuses

Résumé :
Dans un cadre humoristique, il est indiqué que le magasin Nicolas possède de bonnes bouteilles d'alcool.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pau.fr

www.pau.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La Balade des gourmets



Pau organise avec les cavistes du centre-ville, une animation commerciale pour mettre en valeur les savoir-faire locaux.

Le samedi 10 novembre, la Ville organise avec les associations et collectifs de commerçants, les cavistes du centre ville, une animation commerciale pour mettre en valeur les savoir-faire locaux.

Un passeport sera remis à chaque participant lors du premier passage chez l'un des partenaires et déposé chez le dernier partenaire de la balade.

Chaque partenaire validera sur le passeport la participation et les bonnes réponses de chaque participant.

Voici la liste des partenaires : cave du Palais, cave Nicolas et caves Bacqué

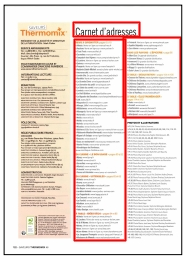
Un tirage au sort est effectué parmi les participants qui ont correctement répondu aux questions posées et qui remplissent les conditions de participation. Des bons d'achat seront à gagner.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule au restaurant Bars à vins Nicolas, à Paris. Itw notamment de Jean-Luc Butez, fondateur et dirigeant d'IBB. Il parle notamment de cette entreprise et explique qu'elle a déménagé plusieurs fois. Il souligne également la différence qui existe entre production de la bière et du vin.

Tous droits réservés à l'éditeur



Carnet d'adresses

NEWS À GRIGNOTER pages 6 à 10

- ***Alinéa.*** Vente en ligne sur www.alinea.fr
- ***Auchan.*** Vente en ligne sur www.auchan.fr
- ***C'est Frais.*** www.cestfrais.fr
- ***Carrefour.*** www.carrefour.fr
- ***Comptoir des Vignes.*** www.comptoirdesvignes.fr
- ***E.Leclerc.*** Vente en ligne sur www.e-leclerc.com
- ***Epicery.*** www.epicery.com
- ***Franprix.*** Vente en ligne sur www.franprix.fr
- ***Huilerie Saint-Michel.*** www.huilerie-saint-michel.com
- ***Intermarché.*** www.intermarche.com
- ***Jardin Bio.*** En grande surface. www.jardinbio.fr
- ***Karéléa.*** Vente en ligne sur www.karelea.fr
- ***La Grande Cave.*** www.lagrandecave.fr
- ***La Semaine du goût.*** www.legout.com
- ***La Table du comté.*** www.comte.com
- ***Lavinia.*** www.lavinia.fr
- ***Le Petit Ballon.*** www.lepetitballon.com
- ***Le Repaire de Bacchus.*** www.lerepairedebacchus.com
- ***Lidl.*** www.lidl.fr
- ***Magasins U.*** www.magasins-u.com
- ***Mange, Lille !*** www.mangelille.com
- ***Millésimes.*** www.millesimes.com
- ***Monoprix.*** Vente en ligne sur www.monoprix.fr
- ***Naturalia.*** www.naturalia.fr
- ***Nelio.*** www.nelio.io
- ***Netto.*** www.netto.fr
- ***Netvin.*** www.netvin.com
- ***Nicolas.*** www.nicolas.com/fr
- ***Oliviers & Co.*** Vente en ligne sur www.oliviers-co.com
- ***Pâtisserie Nicolas Bernardé.*** www.nicolas-bernarde.com
- ***Rigoni di Asiago.*** www.rigonidiasiago.fr
- ***Seazon.*** www.seazon.fr
- ***Tous au restaurant !*** www.tousaurestaurant.com
- ***Vente Privée.*** www.vente-privee.com
- ***Vinothèque de Bordeaux.*** www.vinotheque-bordeaux.com

EN CUISINE « LE BON USAGE » pages 50 à 52

- ***Bjorg.*** www.bjorg.fr
- ***Celnat.*** www.celnat.fr
- ***Germline.*** www.germline.fr
- ***Markal.*** www.markal.fr
- ***Priméal.*** www.primeal.bio
- ***Terres et Céréales.*** www.terres-et-cereales.fr

EN CUISINE « USTENSILES » pages 62 et 63

- ***Alinéa.*** www.alinea.fr
- ***Avery.*** www.avery.fr
- ***Chevalier Diffusion.*** www.kookit.com
- ***De Buyer.*** www.debuyer.com
- ***Jardins Animés.*** www.jardins-animes.com
- ***La Paqueterie.*** www.lapaqueterie.fr
- ***Le Creuset.*** www.lecreuset.fr
- ***Le Parfait.*** www.leparfait.fr
- ***Mathon.*** www.mathon.fr
- ***Tefal.*** www.tefal.fr
- ***Yoko Design.*** www.kookit.com

À TABLE « IDÉES DÉCO » pages 84 et 85

- ***Alinéa.*** Vente en ligne sur www.alinea.fr
- ***E.Leclerc.*** Points de vente sur www.e-leclerc.com
- ***H & M Home.*** Vente en ligne sur www2.hm.com
- ***Hema.*** Vente en ligne sur www.hema.fr
- ***Ikea.*** Vente en ligne sur www.ikea.com
- ***Kave Home.*** Vente en ligne sur www.kavehome.com
- ***Le Jacquard Français.*** www.le-jacquard-francais.fr
- ***Maisons du Monde.*** www.maisonsdumonde.com
- ***Primark.*** Vente en ligne sur www.primark.com
- ***Sophie Séguéla.*** www.sophieseguela.fr
- ***Zara Home.*** www.zarahome.com

DANS LES RAYONS « L'ÉPICERIE » page 95

- ***Alter Eco.*** En grande distribution.
- ***Giovanni Rana.*** En grande distribution.
- ***Innocent.*** En grande distribution.
- ***La Mère Mimosa.*** www.mere-mimosa.fr
- ***Maggi.*** En grande distribution.
- ***Saint-Jean.*** En grande distribution.

À TABLE « DÉGUSTATION » pages 104 et 105

- ***Causse du Théron.*** www.vignobles-sigaud.winealley.com
- ***Château de Gaudou.*** www.chateaudegaudou.com
- ***Château Eugénie.*** www.chateaueugenie.com
- ***Château Lamartine.*** www.cahorslamartine.com
- ***Château Nozières.*** www.chateaunozieres.com
- ***Clos d'Audhuy.*** www.closdaudhuy.fr

À TABLE « ÉLECTROMÉNAGER » pages 114 et 115

- ***Beko.*** www.beko.fr
- ***Brandt.*** www.brandt.fr
- ***Conforama.*** www.conforama.fr
- ***Kitchen Aid.*** www.kitchenaid.fr
- ***Whirlpool.*** www.whirlpool.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

IMMOWEEK MAGAZINE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Septembre - octobre 2018
Page de l'article : p.56-60
Journaliste : ANTOINE SALMONT

Rue de Rennes
Riche de ses différences



Même si elle n'a pas le charme d'autres artères commerciales parisiennes de premier plan, la rue de Rennes est, en revanche, "riche de ses différences". Avec un segment haut, côté Montparnasse, susceptible de quelques bouleversements..., un segment médian plus calme et, à l'opposé, côté Saint-Germain, un "esprit rive gauche" toujours séduisant, en particulier auprès des touristes (le "key plan" pages 68, 69 et 70 ne prend en compte que les segments haut et bas de la rue). Antoine Salmon, "head of retail leasing France" chez Knight Frank, dresse le portrait des commerces d'une artère qui recèle toujours des opportunités...

Mal-aimée la rue de Rennes ? Cette longue percée d'1,2 kilomètre qui relie le quartier de Montparnasse à celui de Saint-Germain-des-Prés n'a, certes, pas la majesté des Champs-Elysées, le charme du Marais et de ses vieilles pierres, le côté glamour de la rue Saint-Honoré ou celui, "intello chic", du boulevard Saint-Germain. Mais un rôle stratégique lui a été dévolu dès le 19ème siècle, lors de sa création dans le cadre des travaux menés par le baron Haussmann. Il s'agissait alors d'améliorer l'accès à la gare Montparnasse, ancienne "gare du chemin de fer de l'Ouest", et de relier, in fine, cette nouvelle percée à la rive droite en la faisant déboucher sur la Seine. Ce projet n'a que partiellement été réalisé. Pour leur plus grand bonheur, Parisiens et touristes peuvent ainsi baguenauder rue Bonaparte, dont le caractère ancien et pittoresque a été sauvegardé.

Dans le radar des grandes marques

Depuis, la rue de Rennes est restée un axe majeur de la rive gauche, son épine dorsale même, dans un rôle aujourd'hui assez proche de celui tenu par la rue de Rivoli sur la rive droite. Profitant d'une accessibilité exceptionnelle et constamment améliorée, plusieurs stations de métro, dont celles de la ligne 4 récemment automatisée, la mettent ainsi à quelques minutes de trois des grands "hubs" franciliens : ceux de Châtelet-les-Halles, de la gare du Nord et de la gare Montparnasse. Efficacement reliée au reste de la Capitale, très fréquentée en semaine et le week-end, couverte par la ZTI (zone touristique internationale) Rennes/Saint-Sulpice, la rue de Rennes est donc, sans surprise, dans le radar des grandes marques françaises et étrangères qui, comme l'attestent la forte proportion d'enseignes internationales et la diversité de son offre commerciale, en font une de leurs cibles privilégiées de ce côté-ci de la Seine. Les différentes portions de la rue ne suscitent pas, toutefois, le même intérêt.

Le haut, jeune, mode et mass market

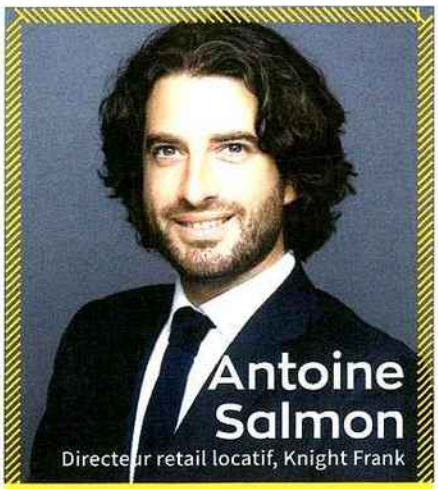
Commençons par la portion haute de la rue, celle comprise entre la place du 18 Juin 1940 et la station de métro Saint-Placide, puisqu'il s'agit là du premier tronçon ouvert sous le Second Empire. Destination d'une clientèle mixte de

Tous droits réservés à l'éditeur



résidents et d'employés — le quartier de Montparnasse est l'un des principaux pôles tertiaires de la rive gauche —, la rotation des commerces dans ce segment y est moins élevée que sur les autres portions de la rue de Rennes ; une stabilité qui n'est pas le signe d'un manque d'attractivité, mais plutôt celui d'une présence durable et du fort attachement des enseignes pour le haut de la rue. Ici sont ainsi implantées depuis près de vingt ans certaines des principales locomotives de l'artère, sur un positionnement majoritairement jeune, mode et mass market. C'est, par exemple, le cas de Zara, qui a fait du numéro 140 — bel immeuble Art Nouveau construit en 1904 par l'architecte Paul Auscher pour la maison Felix Potin et occupé un temps par Tati — son principal flagship de la rive gauche ; un positionnement renforcé au fil des ans par les ouvertures d'Etam (sur 1 000 m²) et d'H&M (sur 1 300 m²) en 2001, puis de Jules en remplacement d'Esprit en 2014 sur près de 500 m². Un an plus tard, Uniqlo installait ses basiques, cachemires et doudounes ultra-lights, sur un peu plus de 1 000 m² au sein du mégastore historique de la Fnac, ouvert par l'ex-"agitateur" en 1974. Ce dernier, qui avait alors innové en réunissant tous les produits culturels sous un même toit, est ainsi à l'origine d'une association d'enseignes tout aussi inédite qu'opportune...

Ce secteur est le plus onéreux de la rue, avec des valeurs "prime" comprises — comme sur le trottoir pair du bas de l'artère — entre 3 000 et 3 500 euros (HT, HC)/m² en zone A. Il est aussi celui qui, au cours des prochaines années, pourrait connaître les changements les plus profonds. La raison ? Le lancement d'un projet urbain majeur, "Maine-Montparnasse", qui, grâce à la restructuration de la tour de bureaux, symbole (trop) visible des errements de l'urbanisme des années 1960 et 1970, offrira à partir de 2023-2024 une perspective plus "écolo et up to date" à la rue de Rennes. La modernisation de la gare est également au programme : y seront dévoilés dès 2020 près de 20 000 nouveaux mètres carrés de commerces, dont une liste partielle a récemment été dévoilée (Sephora, Fnac, Nespresso, Lush, The Kooples, Hema...). Les enjeux sont à la mesure de l'augmentation attendue du trafic : le nombre de voyageurs, qui dépasse chaque année la cinquantaine de millions, devrait ainsi connaître une hausse de 50 % entre 2017 et 2030 en raison de la mise en service des lignes à grande vitesse Bretagne-Pays de Loire et Sud Europe Atlantique. Sans compter qu'Unibail-Rodamco-Westfield est en cours de rénovation, quelques mètres plus loin, des "Ateliers Gaité", qui offriront d'ici fin 2020 aux chalands une offre profondément renouvelée et étendue de 28 000 m² de commerces, dont le premier E. Leclerc de la rive gauche. L'impact sur la rue de Rennes de l'ensemble de ce projet urbain reste difficile à mesurer, mais il est certain que l'histoire de l'artère restera indissociable de celle de la gare Montparnasse ; un lien d'autant plus étroit que le projet "Maine-Montparnasse" prévoit de casser la dalle, de piétonniser la place du 18 juin 1940 et de créer de nouvelles continuités avec la rue de Rennes — aux trottoirs déjà élargis sur sa portion haute en 2012 — pour mieux ouvrir la gare sur son environnement immédiat.



Parcours

2010-2012
Unibail-Rodamco
"Leasing manager, international retailers"

2013-2016
Cushman & Wakefield
"Associate, head of retail high street Paris"

Depuis septembre 2016
Knight Frank
"Partner, head of retail leasing France"

+ A lire aussi

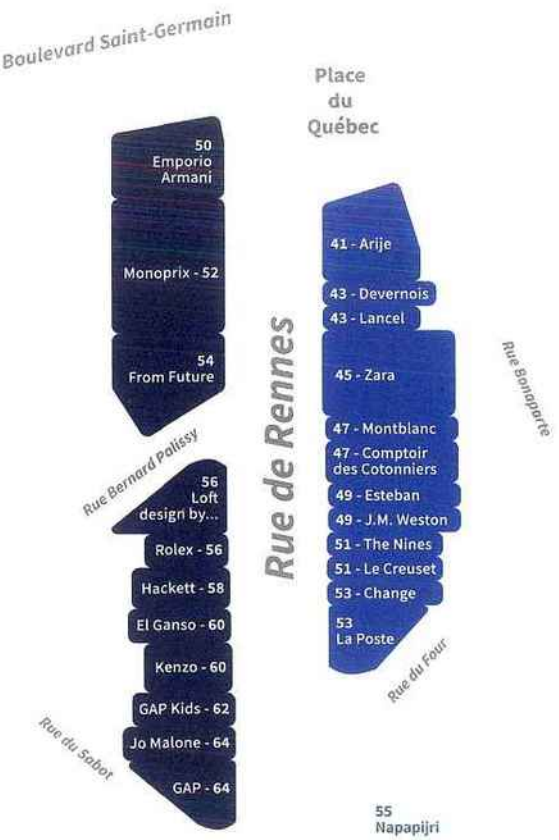
Interview
Pourquoi Ikea a choisi La Madeleine ?
Avril 2018

IMMO WEEK

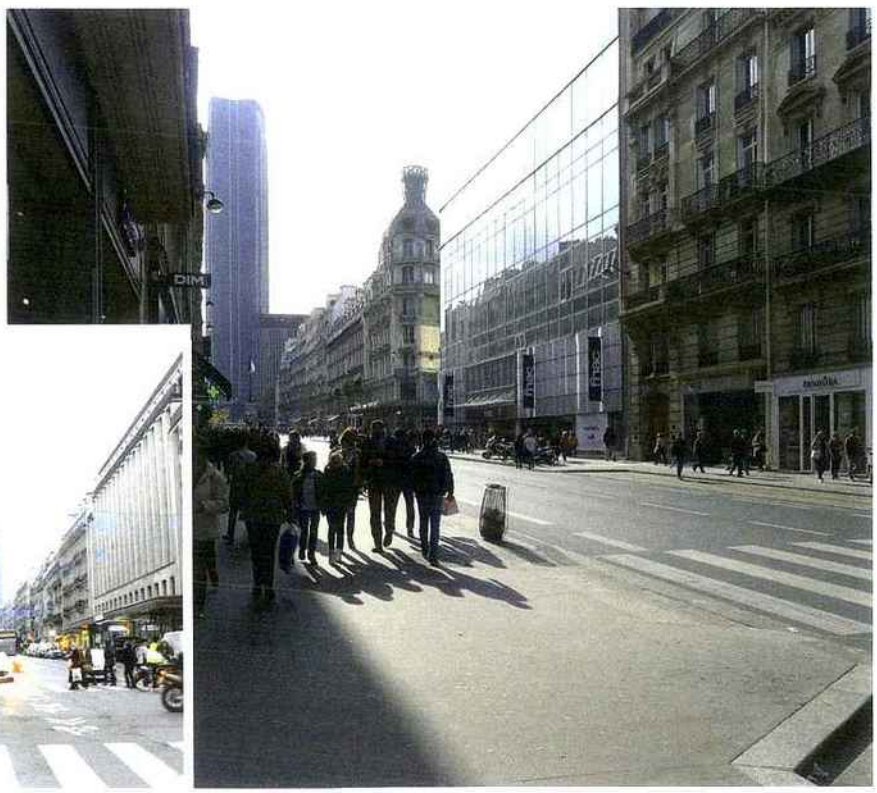
Tous droits réservés à l'éditeur

Un milieu moins animé

Entre le haut et le bas de la rue de Rennes se trouve, compris entre les stations de métro Saint-Placide et Saint-Sulpice, son secteur le moins animé et le plus abordable. Un positionnement cohérent, puisqu'ici la fréquentation, loin de la "cohue" du quartier Montparnasse ou de la clientèle internationale de Saint-Germain-des-Prés, est celle de locaux et d'étudiants – la "Catho"[1] et ses milliers d'élèves sont tout proches. Cafés, supérettes, coiffeurs, opticiens ou pharmacies : la proximité et le commerce indépendants y sont davantage représentés, ce dernier point expliquant aussi pourquoi le taux de vacance est en progression. Cette augmentation du nombre de locaux vides, Jean-Pierre Lecoq, maire du 6ème arrondissement, s'en inquiétait il y a quelques mois dans la presse[2]. Si d'autres portions de la rue ne sont pas épargnées, l'absorption de la vacance devrait ici prendre un peu plus de temps et sera fonction de la qualité de l'emplacement et de l'ampleur des efforts consentis par des bailleurs majoritairement privés pour commercialiser leurs biens. Nul doute que la pression baissière ponctuelle s'exerçant aujourd'hui sur les loyers saura, toutefois, convaincre de nouvelles enseignes de tenter l'aventure. Elles imiteraient en cela les quelques audacieuses qui ont, avant elles, fait le pari de s'implanter "hors des sentiers battus" (Courir et son concept dédié à la femme en 2015, Subdued, la même année, pour sa première ouverture en France, ou encore Havaïanas, dès 2012, pour sa deuxième ouverture en propre dans la Capitale).



1 - Institut Catholique de Paris.
2 - 20minutes.fr, 28 janvier 2018.





Tous droits réservés à l'éditeur



Légende

1 500 - 3 000

2 500 - 3 000

3 000 - 3 500

Fourchettes de valeurs locatives "prime" €/m² pondérées HT, HC

Merci à **Knight Frank** qui nous a permis de réaliser ce "key plan"

En bas, l'"esprit rive gauche"

À l'opposé du pôle Rennes/Montparnasse se trouve Saint-Germain-des-Prés, dont l'ambiance et les perspectives d'évolution tranchent assez nettement avec le haut de la rue. C'est qu'il n'y a guère ici de bouleversements à attendre au cours des prochaines années, mais plutôt la permanence d'un "esprit rive gauche" entretenu par trois institutions locales : Lipp, Le Flore et Les Deux Magots. Certes, le prestige intellectuel du quartier a perdu de son lustre, mais l'on y trouve toujours une clientèle mixte de Parisiens aisés et de touristes étrangers, attirés par une offre commerciale de luxe confortée depuis 2010 par l'extension de Louis Vuitton — installé dans les anciens murs de La Hune, mythique librairie du gratin germanopratin —, Burberry, Moncler ou encore Ralph Lauren. Sur la rue de Rennes elle-même, la liste des enseignes les plus haut-de-gamme inclut Rolex, Montblanc, Weston ou Lancel, récemment vendue à l'Italien Piquadro par Richemont. Le groupe suisse vient, par ailleurs, de fermer la célèbre boutique Cartier du n°41. Le joaillier n'était certes pas présent rive gauche depuis aussi longtemps que d'autres icônes du luxe parisien, comme Saint Laurent et Sonia Rykiel, mais son "flagship" était devenu, si ce

Tous droits réservés à l'éditeur

n'est un emblème, du moins un point de repère important du quartier ; si bien que la sculpture offerte à Paris par le gouvernement du Québec à l'occasion du 450ème anniversaire de la découverte du Canada par Jacques Cartier doit désormais se sentir bien seule... plus pour longtemps toutefois puisque l'enseigne du groupe Richemont a rapidement trouvé un successeur à la mesure de son prestige, avec l'arrivée annoncée du multimarques horloger de luxe Arije.

L'augmentation du nombre de touristes étrangers et la diversification de leurs profils et nationalités au-delà des habituels Italiens, Américains ou Brésiliens dessinent des perspectives favorables pour le marché du luxe. Si les enseignes les plus prestigieuses souhaitant une implantation rive gauche devraient concentrer leurs efforts sur les meilleurs emplacements du boulevard Saint-Germain ou de la rue de Sèvres, dynamisée par la montée en gamme du Bon Marché et la réouverture récente de l'hôtel Lutétia, le bas de la rue de Rennes pourrait aussi en profiter. Mais cette partie de l'artère prospérera sans doute davantage sur un créneau moyen/haut-de-gamme ; une évolution préfigurée par le positionnement des 4 000 m² du nouveau marché Saint-Germain, inauguré à la fin de 2016, et les ouvertures récemment recensées dans ce même secteur (un peu) élargi comme From Future ou Simone Pérèle, rue de Rennes ; Tumi, rue du Vieux-Colombier ; Momoni, rue Saint-Sulpice ou encore Bobbies, rue du Cherche-Midi.

Alors, mal-aimée la rue de Rennes ? Peut-être, pour qui ne se contente que des apparences..., mais assurément riche de ses différences !



Tous droits réservés à l'éditeur

L'ECHO REPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 30875
Edition : Eure-et-Loir



Date : 13 novembre 2018

« J'ai besoin de partenaires »

Matthias Mauduit

Créateur de la société Epicentre Solutions à Chartres

Depuis vendredi 9 novembre, Matthias Mauduit a ouvert son entreprise Epicentre SOLUTION au 6B, rue Camille-Marcille à Chartres. « L'objet de mon entreprise est la location et la vente de matériel de manutention pour les artisans (chauffagistes, plombiers, carreleurs, poseurs de sols, photcopieurs). J'ai créé mon slogan à cette fin : Epicentre solution, Prêts Portez J'ai 46 ans et j'étais demandeur d'emploi après une rupture conventionnelle en avril 2018. J'ai un BTS Hôtellerie et une expérience de dix ans dans ce domaine. Ensuite, j'ai géré une boutique Nicolas à Levallois-Peret (Hauts-de-Seine) », confie Matthias Mauduit. Technico-commercial pour une société bonnevalaise de fabrication de matériel de manutention pendant treize ans, le chef d'entreprise a suivi une formation à la CCI28 intitulée Se préparer à créer/reprendre une entreprise durant huit semaines, d'octobre à novembre 2017, financé par le Fongecif. « Pour lancer mon entreprise j'ai obtenu l'aide à la création d'entreprise avec le Pass Création de la Région ainsi qu'un prêt d'honneur d'Initiative Eure-et-Loir. Je participe aux Rencontres [Entre-Preneurs] à la CCI de Chartres car j'ai besoin de partenaires et me faire connaître du réseau eurélien des dirigeants. »

Tous droits réservés à l'éditeur



De G. à D. : David Cailleux, directeur du développement des ventes Castel-Covino, Maëva Coucke - Miss France 2018, David Rieu, Export Sales Manager Champagnes COLLET, Yoann Kargulewicz, responsable pôle Vin et Champagne chez Castel-Covino et Pascal Turonnet, directeur de l'hôtel Mercure Créolia. © Photo Mémento

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

GASTRONOMIE

Le succès des champagnes Collet

C'était il y a deux ans, David Rieu, directeur export des champagnes Collet lançait officiellement le nom sur le territoire de La Réunion, au travers le réseau de distribution Castel-Covino. En 2017, le champagne Collet, prestigieux partenaire de Miss France et Miss Réunion, affiche une croissance de 34% de ses volumes. De quoi conforter les représentants de la marque dans le potentiel de l'île de La Réunion.

Fier d'un savoir-faire de près de cent ans, les champagnes Collet, conquirent le monde. Il y a quatre ans encore, le nom s'exportait au travers d'une vingtaine de pays. Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de quarante-cinq pays à travers le monde entier, qui réclament les bulles de ce grand cru. Dont l'île de La Réunion, considérée par les maisons de grands crus comme un marché à fort potentiel.

David Rieu, responsable export des champagnes Collet confirme d'ailleurs ces informations : *"La Réunion représente aujourd'hui le 17e rang des consommateurs de Champagne, avec près d'un million de bouteilles vendues".*

Et ce n'est pas l'implantation du champagne d'excellence Collet, il y a seulement deux ans, et qui a connu en l'espace de ces vingt-quatre mois une croissance de 34% de ses volumes, qui viendra démentir la réputation de "fins palais" des Réunionnais.

"Le champagne Collet fait désormais partie du top des ventes de champagnes dans le réseau des caves Nicolas" poursuit David Rieu. D'ailleurs, depuis 2018, la décision a été prise de cesser le référencement en grande distribution au bénéfice des caves et du réseau CHR.

Ce champagne, *"facile à boire"* a très vite trouvé son public sur le plan local comme international, après un repositionnement de la marque en 2016 : nouveau packaging et nouvelles cuvées.

Aujourd'hui, la maison Collet produit pas moins d'un million de bouteilles pour 600.000 vendues (dont 10.000 rien que pour La Réunion) et les objectifs sont à la hausse pour le centenaire de la maison en 2021.

David Rieu a ainsi profité de sa venue à l'île de La Réunion pour présenter deux nouvelles références de la maison : le Banc de Blancs (Chardonnay) et l'Esprit Couture (Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier), tous deux issus des raisins de 1er cru et de grands crus, répartis sur une soixantaine de villages dans la région d'Aÿ. Des champagnes d'exception qui mettent à l'honneur des territoires d'excellence, souples généreux et uniques.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La perméabilité des marchés par l'exemple



Ceux qui m'ont déjà "subi" en conférence (ou qui suivent attentivement ici) connaissent l'analyse. Pour les autres, je reformule en quelques lignes. Confrontées à une flatitude de la consommation, les enseignes n'ont d'autre choix aujourd'hui que de regarder ce que j'appelle "le marché d'à-côté". En clair, des catégories de produits connexes à leur cœur de marché et sur lesquelles elles ne sont pas totalement illégitimes ! Parmi les exemples que j'affectionne : Zara qui vend du parfum (les deux univers textile et parfum ne sont pas si éloignés), Picard du vin ou Ikea de la robinetterie (initiative 2018). Voilà pour le concept de "perméabilité des marchés" et sa conséquence : le déplacement (même si c'est à la marge) d'une partie des volumes. Pour être direct : la bouteille de vin que je vais acheter chez Picard ce soir échappera donc à Nicolas, le caviste peut-être implanté à quelques mètres.

Aujourd'hui, deux nouveaux exemples, arrivés concomitamment dans ma boîte-aux-lettres. D'abord la foire aux vins Gamm vert. Depuis quelques années, Gamm vert s'est diversifié et propose en permanence une offre (plus ou moins large) de vins. Logique qu'une Foire aux vins débarque. Par contre, petit conseil à Gamm

Tous droits réservés à l'éditeur

vert. L'an prochain, essayez quand même de passer avant ceux qui sont plus légitimes que vous sur cette opération ! Là, c'est un peu tard.

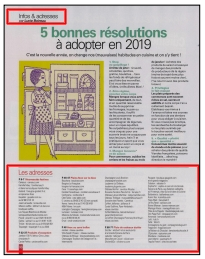
Autre exemple, toujours en distribution rurale : Lysadis, qui me propose son prospectus jouets. Eloigné de son cœur de marché de libre-service agricole ? Point du tout… Lysadis a sélectionné des jouets agricoles. Et, là encore, le tracteur ou la ferme acheté chez Lysadis ne le sera pas chez Picwic ou King Jouet. Ce qui revient à dire qu'en la circonstance Lysadis est concurrent de King Jouet. Comme Picard de Nicolas.



Tous droits réservés à l'éditeur

MAXI (HORS SERIE)
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Decembre 2018 - janvier 2019
Page de l'article : p.98
Journaliste : Lucie Boireau

Infos & adresses

par ***Lucie Boireau***

Les adresses

P. 6-7 Nouveautés festives
Canasuc : canasuc.com
Famille Mary : famillemary.fr
et dans les boutiques Famille Mary
Godard : foie-gras-godard.fr et
en épiceries fines
Guyader : guyader.com ou
au 02 98 57 91 22
Jean Larnaudie : larnaudie.com
Maison Lafitte : lafitte.fr et dans les
boutiques Lafitte.
Les Toques Blanches du Monde :
lestoquesblanchesdumonde.com
Picard : picard.fr ou au 0 820 16 00 39
Salma : salma.fr ou au 01 49 97 15 08
Thiriet : thiriet.com ou au 0 970 820 821
Toupargel : toupargel.fr ou au 3040

P. 32-37 Produits d'exception
Jambon 100 % ibérico Cinco Jotas :
cincojotas.fr
Caviar Perlita : caviar-perlita.com

P. 46-47 Pleins feux sur la déco
Bouchara : bouchara.com
Bougies La Française :
bougies-la-francaise.com
Casa : fr.casashops.com
Cocktail Scandinave : cocktail-scandinave.fr
Conforama : conforama.fr
Côté Table : cote-table.com
E. Leclerc au 09 69 32 42 52 (non surtaxé)
Hema : hema.fr et au 01 40 39 94 61
H&M Home : hm.com
Lexington Compagny : lexingtoncompany.com
Luminarc : luminarc.com
Maisons du Monde : maisonsdumonde.com
ou au 0 800 80 40 20
Orval : orval-creations.com

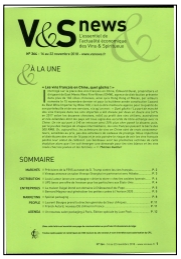
P. 48 Avec ou sans bulles
Jenlain : réseau cavistes
Villa Sandi Il Fresco : réseau cavistes
Château de Brissac : lescavesdelaloire.com
Champagne Tradition de Delagne et Fils :
Intermarché
Champagne Louis Brochet :
champagne-brochet.com
Loudenne Le Château :
loudenne.plugwine.com
Château Bel-Air : cavistes Nicolas
Domaine Ferraton Père & Fils : ferraton.fr
Château Latour-Martillac : latourmartillac.com
Château Thébaud : muscadet@bouchaud.fr
Domaine des Plantés : Carrefour
Coffret Jaillance : jaillance.fr
Cuvée Sublime, Piper-Heidsieck :
réseau cavistes
Coffret Ballerine, Gérard Bertrand :
gerard-bertrand.com
Le Coffret Champagne Pommery Brut Royal :
réseau cavistes

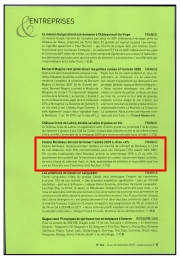
P. 68-71 Pluie de cadeaux étoilés
Éric Bur : ericbur.fr et en exclusivité
à la Grande Épicerie de Paris
Ladurée : laduree.fr
Manufacture Cluizel : cluizel.com
Oliviers&Co : oliviers-co.com
Peugeot : boutique.peugeot.com
et en grands magasins
Sabaton : sabaton.fr
Sophie M. : sophie-m.com et à la Grande
Épicerie de Paris, aux Galeries Lafayette,
au Printemps, chez Du bruit dans la Cuisine
Ballantine's : ballantines.com
Kusmi Tea : kusmitea.com
Traou Mad : traoumad.fr
Le Roy René : callison.com
Bonne Maman : bonne-maman.com
Mariage Frères : mariagefreres.com
Thés de la Pagode : thesdelapagode.com
Don Papa Rum : donpaparum.com
Kenwood : kenwoodworld.com
Lutti : lutti.fr
Tefal : Tefal.fr
Compagnons du goût : compagnonsdugout.fr
Fragonard : fragonard.com
La Maison du Chocolat : lamaisonduchocolat.fr
L'Épicurien : epicurien.com
Monbana : monbana.com
Jean Martin : jeanmartin.fr
Tequila Patron : chez les cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 16 au 22 novembre 2018
Page de l'article : p.5
Journaliste : T.G.

Celene Bordeaux devrait terminer l'année 2018 à +5 ou +6%

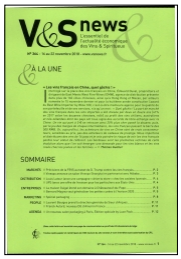
FRANCE

Celene Bordeaux, toujours premier metteur en marché de crémant de Bordeaux à 1,2 M de cols élaborés, dont 70% commercialisés sous ses marques (15% export, 80% GMS, 5% circuits traditionnels dont Nicolas), prévoit un atterrissage 2018 à +5 ou +6% Ce dynamisme est conforte par le lancement régulier de cuvées, notamment Agate, un blanc de noirs à base de cabernet franc, et Jade, assemblage de sémillon et muscadelle que l'on a vu en foire aux vins d'automne chez Auchan. ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 16 au 22 novembre 2018
Page de l'article : p.9
Journaliste : Claire-Sophie Martin

MARKETING Spécial packaging

Vinventions s'investit dans le développement durable

PACKAGING

Avec 2,7 Md d unités de bouchons vendus dans le monde en 2017 (vs 2,5 Md en 2016 et des prévisions de 2,9 Md pour 2018), le n° 2 des solutions de bouchage Vinventions annonce détenir 14% du marché mondial, 1/3 du marché américain et 25% de parts de marché en France Une bonne santé due à une stratégie de croissance externe – le groupe a récemment acheté deux usines, l'une en Italie, l'autre en Allemagne, dédiées à la production de capsules à vis – et à une politique active d innovations · le groupe compte sept marques de produits, 90 brevets signés et 49 en attente. Vinventions bénéficie actuellement d'une croissance organique portée notamment par la gamme de produits PlantCorc (ex-gamme Green Line de Nomacorc) en forte croissance (+800 M de bouchons en 2017) Le groupe revendique ses engagements aux côtés de 43 des 50 plus grands producteurs de vin du monde, tels Castel ou Les Grands Chais de France Seule (petite) ombre au tableau . l'arrêt récent – mais en douceur – de la collaboration avec la société Vinolok, productrice de bouchons en verre

Vinventions fait aujourd'hui du développement durable son cheval de bataille Le groupe s engage à respecter un double objectif protéger la planète et permettre de générer de la prospérité, conformément au programme mis en place par les Nations Unies Parmi les actions récemment concrétisées, la signature d'un partenariat avec l'enseigne Nicolas pour le recyclage des bouchons D ici à la fin de l'année, dans les quelque 500 points de vente Nicolas partout en France, sera ainsi installée une urne *brandée* Vinventions, pour l'heure à l'étape de prototype Objectif permettre aux clients Nicolas – et à tous ceux qui le souhaitent – de venir y déposer leurs bouchons synthétiques afin qu'ils soient recyclés Ils seront triés et acheminés par Nicolas dans l'entrepôt général de l enseigne avant d être « rachetés » par Vinventions à hauteur de 300 € la tonne Tous les bénéfices de cette vente seront intégralement reversés à l association « Un bouchon une esperance » qui finance des équipements pour personnes handicapées démunies. Hormis quelques initiatives locales, c'est la première fois que Vinventions réalise une opération de recyclage d'une telle ampleur. Celle-ci devrait être poursuivie dans les points de vente Nicolas à l étranger.

Claire-Sophie Martin

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Yvelines. Rambouillet : Gastronomie d'automne, c'est cette semaine

A Rambouillet (Yvelines), l'Office de tourisme célèbre la gastronomie encore cette semaine. Dans les restaurants, chez les commerçants et au marché. Voici le programme.



Mélanie et Caroline animent un blog culinaire. Elles seront au marché de Rambouillet samedi pour partager des recettes gourmandes. (©Toutes les Nouvelles)

L'événement qui met en valeur la **gastronomie** du Sud-**Yvelines** a démarré en force cette semaine. « Cela prouve que c'est un des fleurons de notre pays et l'importance d'aller chez nos artisans », a souligné le président de **Rambouillet** Territoires, Marc Robert aux côtés de l'élue en charge du tourisme, Catherine Lasry-Belin et de Sandrine Bertoncini, directrice de l'Office de tourisme.
Vendredi, les parrains, les artisans du Jardin Sucré de Cernay, **Mélanie Lheritier** et **Arnaud Mathez**, étaient présents. L'occasion de goûter leurs macarons connus nationalement ! Mais aussi les spécialités du traiteur et restaurant Les Impériales.
Le blog des jumelles
La surprise, ce samedi au marché de Rambouillet sera la présence de Mélanie et Caroline. Les sœurs jumelles font vivre un blog Instant CaraMel. Elles proposeront deux ateliers pâtisserie autour du brownie aux marrons et d'un montage de choux praliné.

« Nous avons cette passion depuis toujours pour la pâtisserie. Nous avons même une chaîne youtube. Nous aimons en particulier créer les tartes au citron meringuées et le Paris-Brest. A deux, car nous avons en plus le même goût », souligne Mélanie qui travaille par ailleurs à l'Office de tourisme de **Rambouillet** (**Yvelines**).

Tous droits réservés à l'éditeur

Au programme
Les restaurants participants
Découvrez les cartes d'automne des restaurants participants et gagnez des cadeaux gastronomiques
– La Table du Prieur au domaine des Vaux-de-Cernay à Cernay-la-Ville ;

Les Terrasses de Clairefontaine à Clairefontaine-en-Yvelines ;

La Villa Marinette à Gazeran ;

l'Auberge de l'Elan à La Celle-les-Bordes ;

le Bistro aveyronnais au Perray-en-Yvelines ;

l'Auberge de l'Artoire au Perray-en-Yvelines ;

Le Comptoir à Saint-Léger-en-Yvelines.
– À Rambouillet : Bisson ;

l'Esat le chêne ;

Le Napoléon ;

35 côté cour ;

L'Épicurien ;

Les Impériales ;

Le Savoyard.

Dégustations

– À Rambouillet : chocolaterie A la reine Astrid, samedis 24 novembre, de 10h à 18h, étapes de fabrication et dégustation. Boulangerie Aux délices du lycée, samedis 24 novembre, de 10h à 13h, dégustation macarons et chocolats. Boulangerie Pont-Hardy, jusqu'au 25 novembre, découverte de nouveaux pains. Cave Nicolas, le 24 novembre dégustation de vin bio. Tout un fromage du 22 au 25 novembre, fromages de saison (alpage).
– Aux Essarts-le-Roi, biscuiterie de la Vallée de Chevreuse, jusqu'au vendredi 23 novembre de 17h à 19h, dégustation de biscuits.

Ateliers
– Le Jardin Sucré à Cernay-la-Ville, le 23 novembre de 15h à 19h, dégustation de macarons. 23 novembre, de 16h à 18h, fabrication de macarons, animation limitée à 10 personnes. 10 euros par adulte. Réservation au 09 83 52 17 12.

Tous droits réservés à l'éditeur

– Ferme de la Tremblaye, à la Boissière-Ecole, mercredi 21 novembre à 10h, 14h et 16h, visite de la ferme. Réservation obligatoire au 01 34 85 03 63. Gratuit.
– Brasserie de la Vallée de Chevreuse, au Perray-en-Yvelines, les 22 et 23 novembre à 16h et 18h, visite et dégustation.
– **Bergerie nationale**, à Rambouillet, les 21, 24 et 25 novembre à 14h30, présentation ferme bio, atelier de fabrication de produits laitiers, traite des vaches. Mercredi 21 novembre, animation sur l'apiculture. Réservation au 01 61 08 68 70. 6 € adultes, 4 € de 3 à 12 ans.
– Brasserie de la Reine à Rambouillet, samedi 24 novembre à 11h, 12h, 14h, 15h, 16h et 17h, visite et dégustation. Réservation au 06 26 39 10 94.
– Chocolaterie **Neuville**, à Rambouillet, fontaine à chocolat les 23 et 24 novembre de 9h30 à 19h.
– Le Comptoir du vrac à Rambouillet, le 24 novembre à 14h, animation enfant autour du lait bio et le 24 novembre à 20h, animation adultes autour des fromages frais. Réservation au 01 34 87 24 73. 40 euros par adulte, 30 euros enfant.

Le marché
– Samedi 24 novembre, marché d'automne de 9h à 19h, place de la Libération à Rambouillet, avec un marché des saveurs, les jardins familiaux (vente de légumes d'automne et de soupe) et deux ateliers pâtisserie à 9h30 et 11h.
Mélanie et Caroline vont animer un atelier cuisine au marché de samedi. Elles sont créatrices du blog Instant CaraMel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant "Bar à Vins Nicolas". Dans le cadre d'un jeu, un Guide Hubert est à gagner.

Tous droits réservés à l'éditeur

VOSGES MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 35564



Date : 25 novembre 2018

LES HALLES DE LA GRANDE FONTAINE

ICI BAT LE CŒUR GOURMAND DE NEUFCHÂTEAU



Carrefour incontournable des goûts et des saveurs, les Halles de la Grande Fontaine concentrent l'excellence artisanale des métiers de bouche. Initié par Yves Grégoire, boucher charcutier émérite, ce haut-lieu de la qualité réunit depuis 2015 tout ce qui est nécessaire à l'élaboration d'un bon repas : espace boucherie avec des viandes et des spécialités charcutières au mieux de leur forme, primeurs de saison, fromagerie crémerie qui fait honneur aux spécificités françaises, rayon traiteur avec plats et desserts du jour à emporter, un caviste Nicolas pour vous conseiller ses nectars coups de cœur. Une adresse qui défend la mémoire gustative de nos régions et vous entraîne dans une belle farandole gastronomique.

les Halles Grande Fontaine

Les Halles de la Grande Fontaine
23, avenue de la Grande Fontaine
88300 NEUFCHÂTEAU
Tél. 03 29 94 03 78 - www.leshallesdelagrandefontaine.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur



DECEMBRE 2018

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS



CHAMPAGNES POUR LES FETES

-

PRODUITS

Omnicom Public Relations Group

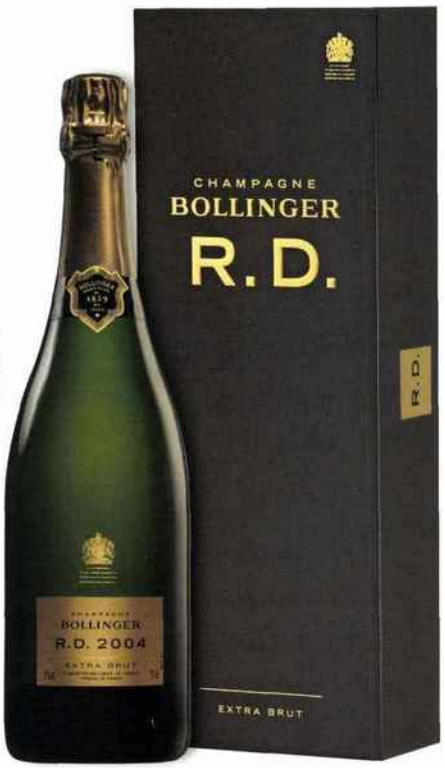
NICOLAS



cadeaux

OH LES JOLIS FLACONS

PAS DE RÉVEILLON RÉUSSI SANS DE BELLES BOUTEILLES. DES BULLES, DES ROUGES, LA LUMIÈRE D'UN LIQUOREUX, UN SOUPÇON DE SPIRITUEUX ET UNE CARTE POUR RÊVER DES CLIMATS DE BOURGOGNE. *SÉLECTION* ***VÉRONIQUE BARBIER***





Made in France

Le seul triple malt 100 % français revendique son ascendance tricolore dans un coffret comprenant le whisky Bellevoye bleu, triple malt non tourbé au nez de céréales et de fleurs séchées, le Bellevoye blanc, triple malt non tourbé au parfum de fruits exotiques et le Bellevoye rouge, triple malt légèrement tourbé au nez intense et complexe.
Whisky Bellevoye, coffret dégustation, 49 euros

C'est lui

Ce saint-émilion grand cru a un secret, son « terroir exceptionnel », dixit Thierry Desseauve. Le 2015 installe en bouche une impression subtile et persistante. Ultra recommandé.
Château Villemaurine 2015, 59 euros



Réellement Délicieux

C'est en 1952 que Madame Bollinger décide de sortir une cuvée R.D., pour récemment dégorgé, qui indique que l'élevage de ce champagne s'est achevé – avec ce dégorgement – moins d'un an avant sa commercialisation. Le vin présente alors une fraîcheu et une intensité extraordinaires et les arômes d'un millésime ancien qui a vieilli en cave pendant un tem très long, treize ans pour le R.D. 2004.
Champagne Bollinger, R.D. 2004, 250 euros environ



À la bougie

La famille Schyler, propriétaire de Château Kirwan, a défini les senteurs représentatives de l'esprit de ce grand cru classé de Margaux dans une bougie artisanale qui accompagne le millésime 2014. Un duo disponible auprès du domaine.
Château Kirwan, coffret millésime 2014, 99 euros

Verticale

Chaque année, une nouvelle édition de Krug Grande Cuvée est créée. Composé de plus de cent vingt vins, issus de plus de dix années différentes, cet assemblage compose une mosaïque d'arômes et de saveurs, impossible à obtenir à partir d'une seule vendange. Ce coffret décline les 161e, 162e, 163e, 164e, 165e et 166e éditions.
Champagne Krug, Grande Cuvée Verticale, 2 000 euros



Tous droits réservés à l'éditeur



Singulier

Cette maison familiale s'appuie non sur des assemblages, mais sur des sélections issues des vignobles. Les experts Bettane+Desseauve soulignent que *« le blanc de noirs est une réussite originale. »*
Champagne G.F. Duntze, Brut Légende, Blanc de noirs, 29 euros

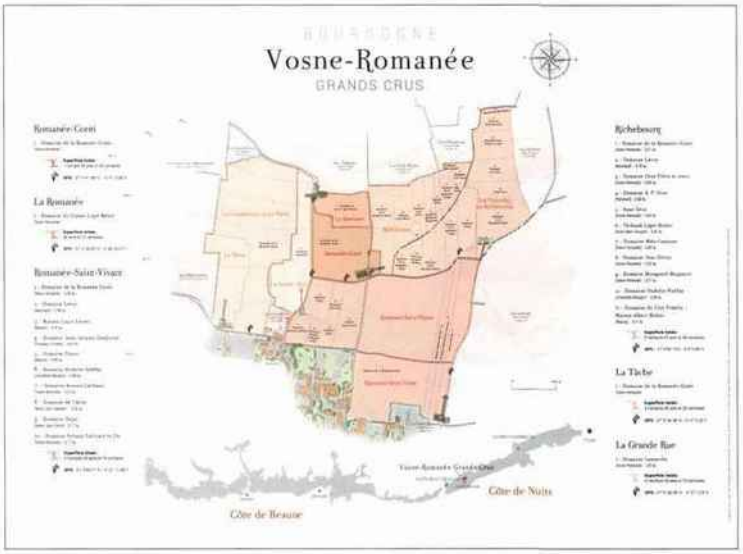


Moitié-moitié

50 % pinot noir, 50 % chardonnay, voilà un champagne millésimé qui se déguste aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas à base de poularde ou de ris de veau.
Champagne Edouard Brun, Brut 2008, 38 euros

GPS

Pour une maison d'édition beaunoise spécialiste du genre, Laurent Gotti (qui signe l'article Les Indestructibles, page 64 de ce même numéro) réalise des cartes viticoles très précises, basées sur le cadastre, des plus fameux climats de Bourgogne. Elles répertorient les producteurs et identifient les parcelles qu'ils exploitent ainsi que leurs superficies. Six cartes sont déjà disponibles : Clos de Vougeot, Montrachet, Vosne-Romanée, Chambertin, Musigny et Meursault Perrières (format 80x60cm).
Collection Pierre Poupon, Cartes parcellaires murales, 20 euros



Tous droits réservés à l'éditeur



Le vrai luxe

Pas de fête sans un grand liquoreux. Et celui-ci est un des sommets de l'appellation. « En vieillissant, la somptuosité de la liqueur emportera tout sur son passage. » Ça tombe bien, c'est un 2010.
Clos Haut Peyraguey 2010, 47,50 euros



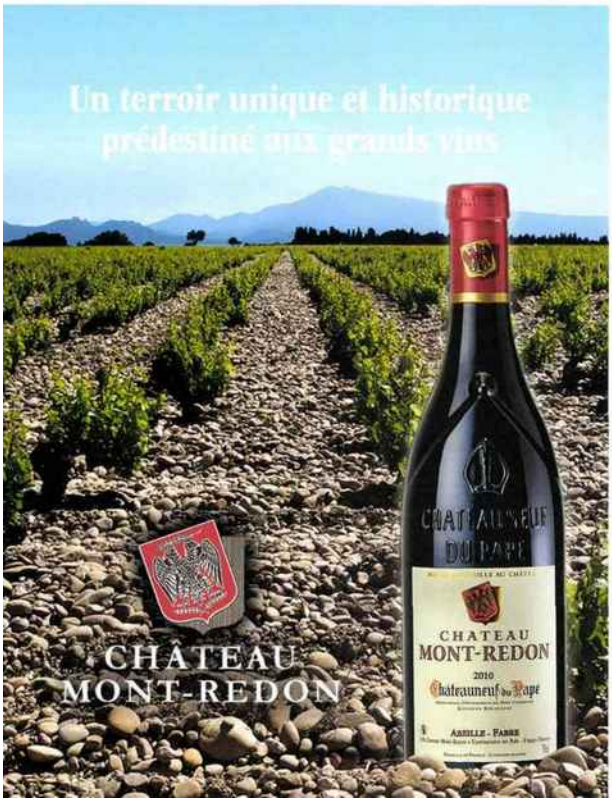
Première fois

2012 est le premier millésime classé grand cru de ce saint-émilion. Ça mérite une dégustation en magnum.
Château de Ferrand 2012, 84 euros le magnum



L'autre Grande Champagne

Paré de noir et d'or, le nouveau flacon de VSOP de la maison Frapin partage son coffret avec deux verres tulipe. Ce cognac est issu d'un terroir de 240 hectares situé en plein cœur de la Grande Champagne.
Cognac Frapin, Coffret VSOP, 69 euros





Du sang bleu

Cette cuvée fut baptisée en hommage à Thibaud IV qui rapporta de croisade l'ancêtre du chardonnay. Cette quintessence du style Taittinger enchanta Nikita Khrouchtchev et fut adorée par Ian Fleming, l'auteur de James Bond. À vous.
Taittinger, Comtes de Champagne, grand cru blanc de blancs, 2007, 140 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Éloge du temps long

A l'instar des grands vins, il faut savoir attendre pour élever du caviar, entre sept ans et parfois plus de vingt ans. Ce coffret associe l'or noir de la maison Caviar de France, située à Biganos sur les bords du bassin d'Arcachon, au nectar du château Latour-Martillac, grand cru classé de graves. Le caviar Diva (boîte de 50 g) et le pessac-léognan blanc 2015 sont accompagnés de deux petites cuillers en corne.
Coffret « & », 99 euros
Disponible sur caviardefrance.com





Sous vos applaudissements

Cet hermitage, c'est encore le Bettane+Desseauve qui en parle le mieux : *« Une suavité et une profondeur de grande classe. Harmonie du tannin, fraîcheur du fruité noir, précision, il glisse en bouche avec une intense persistance. Bravo. »*
Cave de Tain, Epsilon 2015, 660 euros le magnum

Rose & vert

Voilà un rosé bio de gastronomie né d'une saignée écarlate. D'appellation Lubéron, il est issu des jus nobles de la version rouge de la cuvée Grand Deffand, *« auxquels ont été ajoutés les meilleurs grenaches et la friandise acidulée du blanc bourboulenc »*, explique la maison.
Château La Verrerie, Grand Deffand rosé 2017, 21 euros





VIP

Disponible en seulement 65 exemplaires (à la propriété, sur réservation), ce coffret en bois a été créé par Technew, société suisse experte de la grande joaillerie et des coffrets de montres de luxe. Deux verres Riedel accompagnent ce château-dauzac cru classé de margaux 2016.
Coffret Château Dauzac 2016, 200 euros



Rose aux joues

Cette cuvée rosé se distingue par sa couleur framboise et des notes fraîches de fruits rouges que seule permet une maîtrise parfaite de la macération du pinot noir. Sa robe « Constellation » plaira aux amateurs comme aux néophytes.
Cuvée Rosé Laurent-Perrier, édition limitée, 80 euros. Disponible chez Nicolas puis chez les cavistes en 2019

Tous droits réservés à l'éditeur



La mixologie commence là

Créée en 2011, Quintessence est l'expression sublimée de la liqueur Grand Marnier Cordon Rouge et du savoir-faire de la famille Marnier Lapostolle. Le grand bonheur des mixologues.
Grand Marnier, liqueur Quintessence, 650 euros



En grande taille

Un jéroboam tout doré, magnifié par les monuments emblématiques du patrimoine français et champenois, ciselés ton sur ton et à la manière d'une dentelle : brillant.
Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial, 1 000 euros le jéroboam



Prions, mes sœurs

Issu de la vendange 2014 et d'un premier cru champenois (Hautvillers), voici le premier pur pinot noir de l'histoire de la maison Leclerc Briant. Les 1 800 bouteilles de ce champagne millésimé arborant le nom de la parcelle où il est né ont été dégorgées à partir de juillet 2018.
Champagne Leclerc Briant, Les Basses Prières 2014, 130 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Stratégies

Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 7655

Date : 06 decembre 2018
Page de l'article : p.46-47
Journaliste : ALEXIS LE MEUR

INSPIRATIONS / Making of créations

Montblanc réinvente la machine à écrire

DESIGN *Montblanc, marque spécialisée dans les stylos de luxe, propose pour Noël une activation d'un nouveau genre. Grâce à un robot animateur, elle utilise ses vitrines pour souhaiter à tous de très belles fêtes de fin d'année.*

ALEXIS LE MEUR @alex_m2t





AGENCE : STUDIO JEAN-MARC GADY

Pour la troisième année consécutive, Jean-Marc Gady signe le programme annuel de vitrine de Montblanc. Cent-huit ans après la commercialisation du premier stylo-plume orné d'une cime blanche, le studio de design a imaginé et installé dans les boutiques de la marque un robot calligraphiant des vœux du monde entier grâce à son stylo iconique. *« À chaque nouvelle collection, le studio écrit et développe un langage vitrine qui apporte de l'émotion, de la poésie et transporte ceux qui les regardent. Le point de départ de cette année : mettre en avant l'art de l'écriture et l'implanter dans le 21e siècle »*, explique Emilie André, responsable du studio, également directrice de création.

Au centre de la vitrine, le robot de quelques centimètres de diamètre tient en son sein le célèbre objet de la marque. En toute autonomie, il rédige plus de 170 phrases de vœux en huit langues différentes. Tout en calligraphiant ces wish lists, il trace dans le même temps des illustrations gigantesques représentant des flocons de neige, des cadeaux, des étoiles mais aussi des produits Montblanc.

« DES MESSAGES À PARTAGER ». *« Ce ne sont pas de simples mots qui sont écrits par le robot : ce sont des vœux et donc des messages à partager. Nous voulions créer du sens pictural en nous servant de l'écriture. Les vœux se transforment en images en reprenant des*

Tous droits réservés à l'éditeur

Stratégies
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 7655
Date : 06 decembre 2018
Page de l'article : p.46-47
Journaliste : ALEXIS LE MEUR

codes des fêtes de fin d'année », rappelle la directrice de création. Plus de cinq mois auront été nécessaires à la réalisation du projet. *« Nous n'avons pas pu inclure tous les alphabets, principalement par manque de temps, mais aussi à cause des droits sur les typographies de certains d'entre eux »*, précise Emilie André.
Inaugurée à Barcelone mi-novembre, l'installation se déplacera de ville en ville avec deux objectifs : être visible sur les points stratégiques de la marque sans oublier les contraintes techniques que nécessite l'opération, à savoir une connexion électrique en vitrine et une dimension minimum.

ENTRE HÉRITAGE ET INNOVATION. *« Les robots dessinateurs sont des technologies en open source mais nous devions trouver comment les utiliser, les transformer et les adapter à une problématique de marque. Et pour cela nous avons été chercher des connaisseurs »*, indique Emilie André. Le studio fait donc appel à Drawall, entreprise spécialisée dans *« les robots animateurs »*. Il débauche une équipe de graphistes pour créer les visuels et définir les typographies et une autre pour installer le robot. Il coordonne également les choix de papiers ou de cartouches. *« Beaucoup de corps de métiers sont intervenus tout au long de notre collaboration »*, rappelle la directrice de création.
Montblanc a tout de suite adhéré au projet qui ouvre le champ des possibles sur le visuel merchandising. *« Ce writing robot porte, à son échelle, toutes les valeurs de Montblanc : la plus haute qualité d'écriture depuis 100 ans, entre héritage et modernité »*, conclut Emilie André qui avoue *« déjà avoir de nombreuses idées pour l'année prochaine ! »*. Vivement 2020 ! ◇

PLUS DE CRÉATIONS SUR STRATÉGIES.FR



KENZO, LA GUERRE DU JEU

AGENCE : ARTEFACT
Pour le lancement des nouvelles Sonic Sneakers, Kenzo, marque de prêt-à-porter et de parfumerie, dévoile Shopping League, le premier e-shop dans lequel il faut se battre pour acheter un produit. Le site de vente de séries limitées exclusives est destiné aux fans de la marque et emprunte les codes du gaming : nombre de joueurs limités, actualisation en temps réel ou sortie définitive. Les consommateurs cliquant sur un produit au même moment doivent s'affronter pour savoir qui repartira avec l'une des cent paires exclusives. Avec l'agence Artefact, la marque transforme les ventes de séries limitées, parfois frustrantes, en une expérience excitante. Fini les bots qui raflent tous les produits ou les tirages au sort, désormais, chacun devra se dépasser pour obtenir le précieux lot.

SATELLITE CHANGE LA DONNE

AGENCE : PIERRETTE DIAZ
La marque de bijoux Satellite présente une campagne nous transportant dans l'univers du jeu amoureux. Quatre visuels représentant les Dames du jeu de cartes, toutes réinterprétées. Joueuses, amoureuses, passionnées et glamour, elles prônent la force de séduction des femmes et les encouragent à briller grâce aux bijoux de la marque. Une campagne superbement réalisée par Pierrette Diaz et la photographe Anoush Abrar.





CANARD-DUCHÊNE, DE L'UTILE À L'AGRÉABLE

AGENCE : LONSDALE
Dans le prolongement du repositionnement de la marque, le champagne Canard-Duchêne présente pour les fêtes un coffret spécial « Porte-bijou », une occasion originale de rendre hommage à l'esprit créatif de Léonie Duchêne, cofondatrice de la marque. Une manière d'incarner cette dernière à travers un objet du quotidien en lui donnant une seconde vie. Le coffret est en vente en exclusivité chez Nicolas en France et chez les cavistes à l'international.

Tous droits réservés à l'éditeur



Déboucher

Bulles fines pour fêtes pétillantes

Champagnes et vins effervescents égayent la grisaille hivernale. Voici une toute sélection à des prix raisonnables.

Tout le savoir-faire français associé à un terroir exceptionnel de Nouvelle-Zélande. C'est sur les terrasses de la Wairau Valley dans la région de Marlborough, que la famille Bourgeois cultive ses sauvignons et pinot noir en biodynamie depuis 2011. Parmi les cuvées du domaine, on trouve ce beau vin effervescent, un 100 % pinot noir. « La Chapelle » est une cuvée intimiste avec seulement 4 788 bouteilles. Le nez séduit avec des arômes de cerise, de framboise. La bouche est délicate et d'une agréable fraîcheur. Parfait à l'apéritif avec des toasts de foie gras, mais aussi une volaille de Bresse ou une bûche aux fruits rouges.
La Chapelle, Clos Henri, 25 € chez les cavistes.

Le caviste Nicolas propose sa propre marque de champagne, la cuvée e. NICOLAS. Élaboré avec du pinot noir, du chardonnay et du pinot meunier, il affiche un bouquet d'arômes de fruits jaunes, de biscuit. Avec ses bulles fines, il transforme un plat de charcuterie en moment festif. Accompagne également coquillages et crustacés.
Champagne e. Nicolas, 39,90 € le magnum (150 cl).

La Maison de champagne Colin commence à être connue en Alsace. Pour Noël, elle propose sa cuvée Parallèle, extra brut blanc de blancs, un Premier Cru 100 % chardonnay. C'est un champagne pour les connaisseurs, avec un séduisant bouquet de fleurs blanches au nez, une bouche ample, minérale mais adoucie avec élégance par des fines notes de brioches. À déguster avec des crustacés.
Cuvée Parallèle, champagne Colin, 27 € chez les cavistes et sur www.champagne-colin.com







Bulles roses



Ce rosé de saignée de la Maison de champagne Vollereaux est une gourmandise que l'on déguste avec des macarons mais aussi juste pour le plaisir ! La cuvée, 100 % pinot noir, affiche une robe couleur framboise intense qui évoque déjà ses bouquets gourmands de petits fruits rouges mûrs, de gâteaux, de vanille. La bouche est d'une belle rondeur. C'est une maison familiale à suivre.
Le coffret Rosé de saignée, avec 2 flûtes, 34 € ou la bouteille seule 19,20 €, cavistes ou

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 12/12/2018
Heure : 09:07:15
Journaliste : Frédéric Durand-Bazin

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les quarante Bruts qui Comptent



Photo : Philippe La combe

Au générique du meilleur film de l'hiver, une sélection sur mesure des plus beaux bruts sans année de la Champagne.

Voilà une région dont les autres appellations feraient bien de s'inspirer, où maisons de négoce, coopératives et vignerons tirent tous ensemble dans le même sens, celui de la promotion et de la défense de leur marque étendard : le champagne. Mais outre cette capacité à mettre en avant l'intérêt commun, ce qui frappe le plus fréquemment reste cette capacité à produire des cuvées au goût si régulier d'une année sur l'autre, dans un style toujours affirmé, **comme si le millésime n'avait pas de prise sur la qualité des vins**. Leur secret ? La possibilité d'assembler les terroirs, les cépages et surtout les années de vendange, grâce à ce que la Champagne appelle la "**réserve qualitative**". Chaque maison ou vigneron met, tous les ans, une partie des vins de côté et se confectionne ainsi une bibliothèque dans laquelle il va puiser régulièrement au moment d'élaborer sa cuvée de base, aussi appelée "brut sans année".

La vendange est chaude, opulente ? Le chef de cave va l'équilibrer en y ajoutant quelques pourcentages d'un millésime plus frais et acide. La saison est plus propice aux chardonnays de la Côte des Blancs ? L'homme de l'art va la compléter avec des pinots d'une réserve plus ancienne... Ces assemblages permettent à chacun de conserver, au fil des ans, un style unique que les amateurs peuvent retrouver, sans se soucier de la date de tirage de leur marque préférée. Mais dans cet exercice, ce sont les maisons qui ont souvent l'avantage. Elles bénéficient, en plus de leurs propres vignes, d'approvisionnement auprès de viticulteurs indépendants qui vont leur vendre leurs raisins. Elles peuvent ainsi faire le marché dans les **34 000 hectares de la Champagne** et assurer une continuité en privilégiant les unes les raisins de la Vallée de la Marne, les autres ceux de la Montagne de Reims ou encore de la Côte des Blancs ou de l'Aube. Nous vous présentons ici les meilleures maisons et coopératives capables de proposer année après année des cuvées non millésimées aux styles parfois tranchés.

Tous droits réservés à l'éditeur

1- Alfred Gratien Brut

Notes de pain grillé, de poire, de miel, de fruits secs.
Vin ample, fruité, élégant et racé, milieu de bouche consistant, finale tendue et sapide.
Prix : 33,10€ (alfredgratien.com).
Note : 16/20

2- AR Lenoble Brut Intense "Mag14"

Nez brioché, fruits jaunes, miellé, épicé, floral.
Bouche tendue, fraiche, intense, complexe, belle profondeur, généreuse, sapide.
Prix : 28,95€ (www.plus-de-bulles.com)
Note : 16/20

3- Barons de Rothschild Brut
Nez brioché, framboise, minéral, crayeux, pointe miellée.
Vin frais, tendu, juteux et fruité, pointe d'amertume en milieu de bouche donnant de la tonicité, finale longue et épicée.
Prix : 41€ (www.enviedechamp.com)
Note : 15,5/20

4- Billecart Salmon Brut réserve

Nez floral, petits fruits rouges, pomelos, poire mûre.
Vin ample et complexe, épicé, opulent et racé, beaucoup de classe.
Prix : 43€ (www.champagne-billecart.fr)
Note : 16/20

5- Boizel Brut Réserve

Nez fruits jaunes, frangipane, prune, pomelos, framboise, notes miellées, florales et épicées.
Bouche ample, fruitée, juteuse, gourmande, belle tonicité.
Prix : 29,80€ (boutique.boizel.com).
Note : 15,5/20

6- Bollinger Spécial Cuvée

Nez de fruits jaunes, d'ananas frais, de goyave, de miel, de framboise, d'épices.
Bouche ample, gourmande et racée, juteuse, digeste, tendue, sapide.
Prix : 44,90€ (vinatis.com)
Note : 16/20

Tous droits réservés à l'éditeur



7- Brimoncourt Brut Régence

Nez brioché, frangipane, fruits à chair blanche, poire, épices, touchées miellées.
Bouche fraiche, enrobante, fruitée, juteuse et sapide, belle tension, finale longue.
Prix : 31,20€ (lesgrappes.com)
Note : 15/20

8- Charles Heidsieck Brut Réserve

Nez brioché, agrumes, citron, miellé, épices, zest d'orange confite.
Vin crémeux, fruité, équilibré, bouche soutenue par une belle acidité, finale longue et crayeuse.
Prix : 31,50€ (plus-de-bulles.com)
Note : 15,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



9- Collet Brut

Nez de petits fruits rouges, orange confite, pain grillé.
Vin droit, fruité, long, crayeux, juteux, salin, finale longue avec une petite pointe d'amertume tonique.
Prix : 24€ (avenuedesvins.fr)
Note : 15/20

10- Delamotte Brut

Nez pain grillé, grattoir d'allumette, fruits jaunes, épices.
Attaque franche, vin vif, tendu, minéral, sapide, belle tension, finale longue et persistante.
Prix : 29,90€ (vinatis.com)
Note : 15/20

11- Deutz Brut classique

Nez floral, pomelos, citron, pointe minérale.
Bouche droite, saline, fruitée, onctueuse, finale longue.
Prix : 33,50€ (placedesgrandsvins.com)
Note : 15/20

12- Devaux Grande Réserve

Nez floral, fruits jaune, abricot, mirabelle, pêche blanche, pointe miellé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Un vin très vin, élégant, frais, équilibré.
Prix : 27€ (boutique.champagne-devaux.fr)
Note : 15/20

13- Drappier Carte d'Or

Nez pâtissier, de petits fruits rouges, miel, floral, épices douces.
Vin frais, fruité, droit, désaltérant, sapide, digeste, finale longue.
Prix : 30€ (millesima.fr)
Note : 15,5/20

14- G.H. Mumm Cordon rouge brut

Nez de cynorhodon, agrumes, framboise, miel.
Bouche fraiche, rendue, crayeuse, sapide, bel amer, très longue.
Prix : 25,50€ (vinatis.com)
Note : 15/20

15- Gosset brut Grande réserve

Nez brioché, petits fruits rouges, framboise, acidulé, épicé, floral.
Bouche éclatante, tendue, sapide, fruitée, notes d'agrumes, de citron vert, finale longue.
Prix : 33,95€ (plus-de-bulles.com)
Note : 15,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



16- Henriot Brut Souverain

Nez de pain grillé, de sous-bois, de fruits jaunes, d'épices.
Bouche tendue, sapide, longue et persistante.
Prix : 33,95€ (nicolas.com)
Note : 14,5/20

17- Jacquesson cuvée n°741 extra-brut

Nez ample, cire d'abeille, poire, menthol, orange sanguine, épices, brioche.
Bouche tendue, droite et incisive, fruitée et vibrante, belle sapidité, très longue. Une belle réussite.
Prix : 47€ (www.enviedechamp.com)
Note : 16,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



18- Jeeper Grand assemblage brut

Nez de pamplemousse rose, de mangue, d'ananas frais, de miel d'acacia.
Bouche fruitée, souple, petite pointe d'amertume, sapide, minéral.
Prix : 45€ (champagne-jeeper.com)
Note : 14,5/20

19- Joseph Perrier Cuvée Royale brut

Nez brioché, poire, agrumes, pain grillé, beurré, épices douces.
Bouche tendue, fraiche, crayeuse, vive et fruitée, digeste et équilibrée, finale subtilement saline.
Prix : 50,83€ (millesima.fr)
Note : 15,5/20

20- Krug Grande cuvée 166e édition

Nez de poire, de miel, de fruits secs, brioché, floral, agrumes.
Bouche ample, tendue, fruitée, nerveuse, très belle opulence. Un champagne de très grande classe.
1**Prix** : 49,90€ (wine-in-black.fr)
Note : 17,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



21- Labruyère Brut Prologue

Nez de fraise, de fleurs, d'épices et de miel.
Vin ample, long, minéral, sapide, belle longueur.
Prix : 39€ (twil.fr)
Note : 15,5/20

22- Lallier R.014 brut

Nez de fruits rouge, pomelos, floral, brioché.
Bouche tendue, fraiche, vibrante, coupante, belle acidité, juteuse et précise.
Prix : 29,90€ (premiersgrandscrus.com)
Note : 16/20

23- Lanson Black Label Brut

Nez fruits jaune, raisin frais, miel d'acacia, épices, floral, aubépine.
Attaque mordante, tendue, minérale, crayeuse, finale marquée par une amertume un peu trop présente.
Prix : 32€ (boutique.lanson.com)
Note : 14,5/20

24- Laurent Perrier La cuvée Brut

Tous droits réservés à l'éditeur

Nez floral, fruits jaunes, épices, notes réductives pointe miellée, pain d'épices fruité agrumes.
Vin ample, tendu, sapide, crayeux, finale saline, longue Vin juteux et friand, très belle fraîcheur.
Prix : 37,80€ (plus-de-bulles.com)
Note : 15,5/20

25- Leclerc Briant Brut Réserve

Nez miellé, mentholé, pâte de coing, pomelos.
Vin ample, vineux, très fruité, gourmand, juteux, pointe sapide, écorce d'orange confite, finale très longue.
Prix : 31€ (www.enviedechamp.com)
Note : 16/20



26- Louis Roederer Brut Premier

Nez pain grillé, fruits jaunes, miellé, épices douces.
Vin ample, frais et tendu, juteux, fruité, sapide, finale longue.
Prix : 39€ (vinatis.com)
Note : 15,5/20

27- Moët & Chandon Brut impérial

Nez de poire william, de brioche, de pomme cuite au four, de muscade, de pain grillé.
Attaque franche, bouche tendue et crayeuse, fruité, notes d'agrumes, finale longue et persistante.

Tous droits réservés à l'éditeur

Prix : 38,95€ (plus-de-bulles.com)
Note : 15,5/20

28- Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Nez brioché, fruits jaunes, pointe de framboise, miel, épices douces, floral.
Vin juteux, fruité, miellé, sapide, belle amertume en fin de bouche.
Prix : 29€ (champmarket.com)
Note : 15/20

29- Palmer & Co Brut Réserve

Nez floral, fruits jaunes, épices, notes pâtissières.
Bouche juteuse, tendue, pleine de pep's, belle amertume, crayeuse, finale longue et persistante.
Prix : 30€ (champmarket.com)
Note : 15/20

30- Pannier Sélection Brut

Nez fruits rouges, pâtissier, floral, fruits jaunes, pointe mentholée.
Attaque franche, juteux et sapide, belle tension, petite pointe d'amertume donnant du pep's au vin, finale longue.
Prix : 24€ (www.enviedechamp.com)
Note : 15/20

31- Perrier-Jouët Grand brut

Nez floral, légèrement herbacé, fruits jaunes, menthol, épicé.
Vin à l'attaque franche, belle densité, structuré, salin, subtilement vineux.
Prix : 34,90€ (vinatis.com).
Note : 14,5/20

32- Philipponnat Royale Réserve Brut

Nez pâtissier, fruits rouges, framboise, pointe miellée, épicée.
Vin tendu, frais et vif, crayeux, sapide, fruité, belle densité, finale longue.
Prix : 36€ (lesgrappes.com)
Note : 15,5/20

33- Piper-Heidsieck cuvée brut

Nez de fruits jaune, de pomelos, de cédrat, de fleurs blanches, de mangue, pointe abricot.
Attaque franche, belle tension, frais et fruité, jolie amertume.
Prix : 31€ (www.enviedechamp.com).
Note : 15/20

34- Pol Roger Brut réserve

Tous droits réservés à l'éditeur

Nez riche, bouquet de petits fruits rouges, pomelos, notes briochées, pomme caramélisée.
Bouche fraiche, tenue, sapide, crayeuse, tonique, rafraichissante.
Prix : 36,90€ (vinatis.com)
Note : 15,5/20

35- Pommery Brut

Nez fumé poire fruits jaunes mielle, prune jaune, craie. Vin fruité, ample et miellé, bien fait.
Prix : 32,95€ (plus-de-bulles.com)
Note : 15/20



36- Ruinart brut

Nez pâtissier, brioché, fruits à chair blanche, amande, pointe florale.
Bouche fraiche, fruitée, juteuse, tendue, attaque franche, belle allonge.
Prix : 45€ (nicolas.com)
Note : 15,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur



37- Taittinger brut réserve

Nez de fruits jaune, miellé, épices douces, pointe mentholée.
Bouche franche, vive, crayeuse, fruitée, pointe d'amertume, finale longue.
Prix : 35,83€ (millesima.fr)
Note : 15/20

Tous droits réservés à l'éditeur



38- Thiénot Brut

Nez de coing, de pomme cuite au four, bouquet de fleurs, agrumes.
Attaque franche, vin tendu, crémeux, agrumes, juteux, belle finale.
Prix : 29,90€ (vinatis.com)
Note : 15/20

39- Veuve Clicquot Brut carte jaune

Nez de fruits jaunes, de poire, notes pâtissières, zeste d'orange, épices douces.
Bouche fraiche, fruitée, citronnée, tonique et gourmande.
Prix : 44,90€ (vinatis.com)
Note : 15,5/20

Retrouvez l'intégralité de F, Art de vivre sur le kiosque du Figaro.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854





Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER

CADEAUX

NOËL
ON N'ATTEND QUE ÇA

J-22. QUE LE 25 DÉCEMBRE VOUS ENCHANTE OU VOUS AGACE, VOUS N'Y ÉCHAPPEREZ PAS. NOUS AVONS DONC PRÉPARÉ UNE SHOPPING LIST REMPLIE DE BONS FLACONS À PARTAGER. EFFERVESCENTE, TANNIQUE, SPIRITUELLE OU STUDIEUSE, CETTE SÉLECTION DEVRAIT ADOUCIR LES PLUS BOUDEURS

▶ VÉRONIQUE BARBIER



GRANDE MATURITÉ

Grand Siècle, c'est la cuvée haut de gamme Laurent Perrier. Fine, très pure, c'est un pilier stylistique de cette maison encore largement familiale, dont la signature s'appuie sur une remarquable maturité des vins.
Champagne Laurent Perrier, Grand Siècle, 159 euros environ



ROSE MAT

Ce coffret lipstick n'est pas réservé aux femmes, le champagne rosé qu'il contient non plus d'ailleurs. Son vermillon intense est dû à la proportion particulièrement importante de vins rouges.
Champagne Piper Heidseick, Rosé Sauvage édition Lipstick, 63 euros



SPÉCIALE DÉDICACE

Cuvée emblématique de la maison Gosset, Celebris fut créée en hommage à Albert Gosset et déclinée au fil de millésimes d'exception (1988, 1990, 1995, 1998, 2002 et 2004). Ce champagne issu de la récolte 2007 a passé plus de dix ans en cave.
Champagne Gosset, Celebris Vintage 2007, 140 euros





LE CENTRE DU MONDE

Au cœur de la côte de Beaune, Meursault a le statut de capitale des grands blancs. Et ce premier cru est là pour le confirmer.
Albert Bichot, Domaine du Pavillon, meursault premier cru "Les Charmes" 2016, 82 euros



LE SUCCÈS DU PETIT DERNIER

Depuis 1976, Nicolas Feuillatte est une success-story. Une palette d'approvisionnement sans égal a permis à la maison de développer une gamme originale. Magnum couvert d'or, cette édition spéciale du brut Réserve Exclusive est disponible chez les cavistes Nicolas.
Champagne Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Or & Merveilles, 59 euros

GARDEZ CE CHABLIS

Le mythique domaine de Château Grenouilles doit son nom au coteau de Grenouilles, sur la colline des grands crus. Avec son beau fruité élégant, sa texture délicate et une tension qui équilibre l'ensemble, ce chablis grand cru 2014 est taillé pour durer. Disponible au caveau La Chablisienne et chez certains cavistes.
Château Grenouilles 2014, 55 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER

#200ANS

Billecart Salmon. 200 ans pour cette maison de Mareuil-sur-Aÿ qui a acquis une réputation mondiale grâce à des champagnes aériens et raffinés. Accompagné d'un seau siglé, le nouveau flacon de son blanc de blancs grand cru s'inspire de la bouteille créée en 1818.
Champagne Billecart Salmon, blanc de blancs grand cru et son seau siglé 200, 210 euros



PRIX PLAISIR

Cette petite maison familiale installée à Vertus depuis 1856 a été transformée par Charles-Henry et Emmanuel Fourny. Aérien et fin, ce brut rosé est tout simplement délicieux. Nos experts lui ont donné 17/20. À ce prix, on n'hésite pas. En vente chez Nysa.
Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Premier Cru, 33,90 euros



LE JANUS DE SAUTERNES

Quoi de plus plaisant qu'un sauternes 2015 au sommet de son art (« une immense réussite, 18,5/20 », selon le Bettane+Desseauve) assorti d'un vin blanc sec qui offre une autre vision de ce magnifique terroir ? Les deux bouteilles portent la gravure Femme et Raisins (1928) de René Lalique.
Lafaurie-Peyraguey, Coffret Lalique , 100 euros





SOYEZ LE SEUL

Ruinart tisse des liens avec l'art depuis de nombreuses années. Après l'artiste chinois Liu Bolin, c'est Ugo Gattoni qui raconte en illustration la transformation du raisin de la vigne au flacon sur une caisse en bois contenant les cuvées R de Ruinart, Ruinart rosé, R de Ruinart 2010 et Blanc de blancs. Seuls dix exemplaires ont été produits. Un cadeau rare.
Champagne Ruinart, Caisse-cave Ugo Gattoni, 1 000 euros



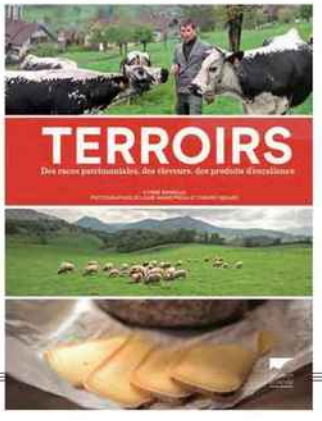
UNE ÉTOILE

On oublie souvent que Limoux est depuis 1531 le berceau du premier effervescent du monde. Au pied des Pyrénées, le terroir apporte fraîcheur et légèreté à ce Brut Etoile rosé. Hommage, jusqu'aux pointes de l'étiquette, à la grâce des ballerines de l'Opéra.
Gérard Bertrand, Ballerine, 39 euros



ALSACE LOVER

En Alsace, ces vins magnifiques sont à des prix raisonnables. Ici, un pinot gris grand cru Rangen du millésime 2013 rencontre une mimolette extra-vieille. L'accord parfait.
Wolfberger, Alliance d'Exception, 69 euros



OH ! UN LIVRE

Ce tour de France en 256 pages emmène le lecteur des races autochtones jusqu'à l'assiette du gastronome, en passant par le terroir, l'éleveur, le transformateur et le chef qui donne cette ultime touche portant le produit à l'excellence. Pour chaque race, une recette est détaillée.
Sophie Brissaud, Terroirs (éditions de La Martinière, photographies de Louis-Marie Préau, Thierry Ségard et Sophie Brissaud), 29,90 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER



CLASSE NATURELLE

Ce margaux doit sa classe naturelle et son caractère aux graves du plateau de Cantenac. Très fin, précis et subtil, il a toutes les qualités de son terroir. À garder. Disponible à Paris au Lafayette Gourmet.
Château Brane-Cantenac 2014, 75 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

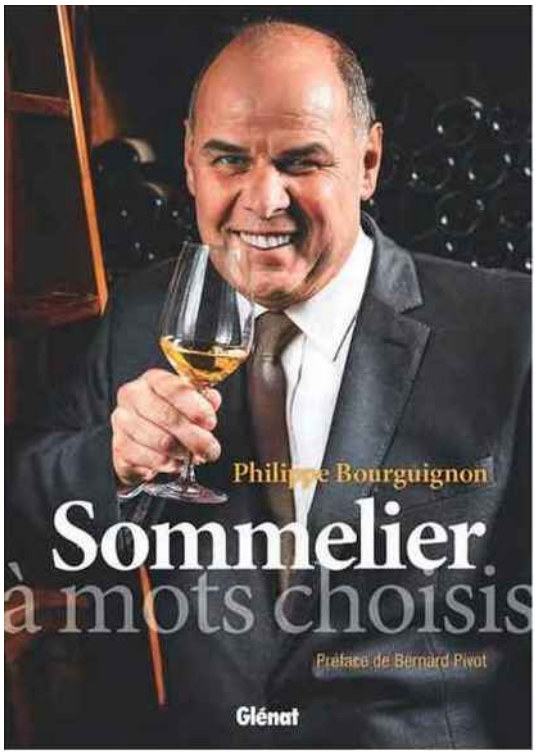
Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER

UNE PASSION FRANÇAISE

Le sommelier le plus respecté nous livre sa vision du monde du vin via un abécédaire truculent dont Bernard Pivot signe la préface : « Comme tous les livres de qualité sur le vin, celui-ci n'est pas la redite de ce qui a été rapporté, mais la preuve, par l'accumulation des expériences et des connaissances, par l'originalité d'un parcours et du goût, que le monde du vin est d'une incomparable richesse de vie, de science, de culture. »

Philippe Bourguignon, Sommelier à mots choisis (Glénat), 22 euros



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER



BULLES & MER

Parmi la large gamme proposée par Le Brun de Neuville, ce champagne extra-brut uniquement issu de chardonnay est plus que recommandable. Salin et floral, c'est un vin droit et énergique. Avec un plateau de fruits de mer.

Champagne Le Brun de Neuville, blanc de blancs, 58 euros

LE SEIGNEUR (DE LA CAVE)

Attention ce charmes-dessus fait partie de la race des grands seigneurs (de la cave). Le millésime 2013 a donné un vin frais, salivant et énergique avec une grande pureté aromatique. La finale est fraîche et minérale. À déguster dès maintenant et pendant 15 ans. Jackpot.

Domaine du Château de Meursault, meursault premier cru "Les Charmes Dessus" 2013, 81 euros



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER



VODKA EN CHARENTAISES

C'est l'histoire de la rencontre entre une vodka française et une icône de la gastronomie, Philippe Conticini. Le résultat, rond et gourmand grâce à l'application d'un procédé charentais jusqu'alors réservé à l'élaboration du cognac, est disponible à l'adresse du maître pâtissier, Gâteaux d'émotions (37, rue de Varenne, 75007 Paris).

Vodka Tigre Blanc, Alambic Edition, 69,90 euros



GRAND STYLE

Ce pauillac possède la vigueur et la puissance des grands médocs, dans un style très pur.

Château Pichon Baron 2015, 145 euros



SCOTCHÉ DEVANT LA CHEMINÉE

La marque écossaise a récemment inauguré une distillerie ultra contemporaine, aux alambics rutilants, qui produira désormais ses singles malts tel cet Edition n°4 qui délivre des notes de caramel, de miel doux et d'agrumes.

The Macallan, Single Malt Scotch Whisky Edition N°4, 99 euros



PORTE-PAROLE

Perrier-Jouët doit sa célébrité à sa cuvée Belle Époque et sa sérigraphie aux anémones dessinées en 1902 par Emile Gallé, chef de file de l'Art nouveau. La cuvée Grand Brut est l'autre porte-parole du style de la maison. Très rafraîchissant. Chez les cavistes Nicolas.

Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut City Vap Tokyo, 41 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER

LA RÉFÉRENCE

Edité pour la première fois en 1952 par Pierre Poupon, l'ouvrage Les Vins de Bourgogne est une véritable institution bourguignonne. Un indispensable pour tous les amateurs et professionnels des vins de cette région mythique. C'est aussi une histoire de famille, puisque la collection Pierre Poupon est aujourd'hui reprise par Laurent Gotti, le gendre de Sylvain Pitiot (co-auteur, ingénieur topographe et ancien régisseur du Clos de Tart). Vous y trouverez des fiches sur les 110 appellations et de nombreuses cartes très précises. Un indispensable disponible sur les sites collection-pierrepoupon.com et athenaeum.com.

Sylvain Pitiot et Jean-Charles Servant, Les Vins de Bourgogne, 15e édition, (Collection Pierre Poupon), 22 euros





LA FIN DE LA TERRE

William Fèvre a eu la bonne idée de s'associer avec Yvon Madec, producteur des huîtres de Prat-Ar-Coum (Finistère) pour créer un coffret qui comprend 24 huîtres, un icebag, un couteau-sommelier et la cuvée petit-chablis 2017. Il est disponible chez Prat-ar-Coum à Lannilis et sur la boutique en ligne du producteur.

William Fèvre & Prat-Ar-Coum, Sea Edition, 61 euros



INCRUSTÉ

Un vent de modernité souffle sur Mumm et sa cuvée Grand Cordon. Le col de la bouteille est plus étroit, plus allongé, un ruban de verre rouge est incrusté dans le flacon, il n'y a pas d'étiquette. Et le champagne alors ? C'est souple, fruité, pour un plaisir universellement partagé. Chez Monoprix et Drinks&Co.

Champagne Mumm, Grand Cordon, 35 euros

LA BELLE SURPRISE

2014 est un millésime de charme. Le terroir de première classe dont bénéficie le château d'Issan ne devrait plus faire hésiter l'amateur de margaux. Ni son prix d'ailleurs.

Château d'Issan 2014, 55 euros



PERFECTION

Proposé après le 2009, Cristal 2008 est un sommet : intensité, longueur, profondeur, une parfaite maturité du fruit, il a bénéficié de dix ans d'élevage avant sa sortie. Les experts du Guide Bettane+Desseauve lui ont attribué un 19/20. Quasi parfait.

Champagne Louis Roederer, Cristal 2008, 190 euros



SUCRÉ

Le pâtissier Gaston Lenôtre fut le propriétaire de ce château situé près de Bonnezeaux, dans le Maine-et-Loire. Là, on produit de beaux liquoreux. Gras et onctueux, celui-ci possède l'équilibre propre aux meilleurs vins de sa catégorie.

Château de Fesles, bonnezeaux 2014, 40 euros





UN ROSÉ POUR L'HIVER

D'une grande intensité aromatique, à base de raisins qui ont été récoltés la nuit pour préserver leur fraîcheur. Disponible à partir du 1er décembre sur l'e-shop des maîtres vignerons de Saint-Tropez (vignerons-saint-tropez.com).

Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, Grain de Glace 2018, 11,20 euros

L'ANNÉE DE L'HOMME

Chaque année, Boizel confie la réalisation d'un objet collector à une femme artiste. Mais, Evelyne Roques-Boizel a dérogé. Fan de Casa Lopez, elle a donné carte blanche au designer de la marque, Pierre Sauvage. Ce seau en céramique édité à 200 exemplaires peut accueillir deux bouteilles ou un magnum.

Boizel par Casa Lopez, Brut Réserve, 160 euros



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER



DU TYROL

Chez Rochelt, le contenant (0,35 l), un flacon serti d'un bouchon réalisé par un célèbre orfèvre allemand, est aussi travaillé que le contenu. Quelques gouttes d'une de ces eaux-de-vie autrichiennes suffisent en effet pour retrouver le goût des fruits du verger. Également parfait dans un cocktail sophistiqué.

Eaux-de-vie Rochelt, de119 euros (muscat) à 284 euros (framboise des bois)

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

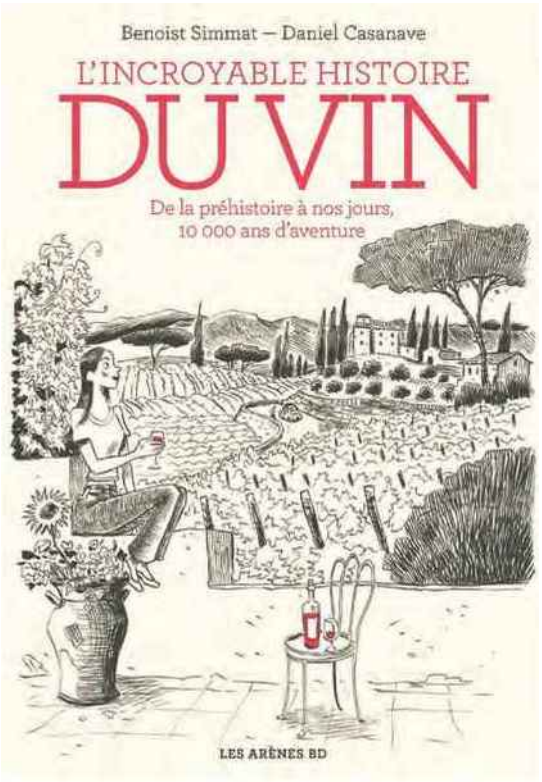
Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.39-44
Journaliste : VÉRONIQUE BARBIER



FICHÉ VIN

Vous avez toujours rêvé devenir un amateur de vin qui sait de quoi il parle ? Eric Beaumard, sommelier et directeur du restaurant trois-étoiles de l'hôtel Four Season George V, a fait le boulot. Il ne vous reste plus qu'à consulter ses fiches.

Eric Beaumard et Catherine Gerbod, Le club des amateurs de vin (First éditions), 10,99 euros



LE VIN, HÉROS DE L'HISTOIRE

En lisant cette bande-dessinée très bien réalisée, on suit les 10 000 péripéties qui ont transformé la boisson sacrée de l'Égypte ancienne en la boisson de la mondialisation. Ou comment l'histoire du vin se confond avec l'histoire de l'humanité.

Benoist Simmat et Daniel Casanave, *L'Incroyable Histoire du vin, de la préhistoire à nos jours, 10 000 ans d'aventures*, Les Arènes BD, 2018, 20 euros



ARMAGNAC IS BACK

Il est temps de revenir à l'armagnac, cette eau-de-vie française, historique et familiale. Ce coffret, disponible au Printemps du Goût et auprès du réseau de cavistes Repaire de Bacchus permet d'entamer une initiation : il contient trois flacons de 5, 12 et 20 ans d'âge.

Domaine Uby, Odyssée, 89,50 euros

Tous droits réservés à l'éditeur

3 ETOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : Hiver 2018
Page de l'article : p.112-113
Journaliste : VALÉRIE FAUST

LE LUXE DES COFFRETS



> Brimoncourt
Une girafe aux armées

Issu d'une longue lignée de militaires qui ont fait carrière dans la marine française, Alexandre Cornot, PDG de Brimoncourt, a imaginé un coffret illustré par une girafe en tenue de militaire. Un clin d'œil à ses aïeux, à l'animal ne buvant jamais seul dans la savane et à la rigueur dans l'élaboration du Brut Régence. Un hommage à Philippe d'Orléans, qui aurait introduit le champagne à la cour de son frère, Louis XIV. 30 € chez Nicolas.

> Billecart-Salmon
200 ans déjà

L'élégante boîte noire accueille le champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs, suave et élégant, ainsi qu'un seau noir et mat siglé « 200 Ans », comme l'âge de la maison champenoise. 210 €, chez les cavistes.





> Vranken
Un jéroboam bijou

De l'apéritif au dessert, le champagne Diamant Brut de Vranken fera face à tout un repas et s'associera sans complexe avec une viande en sauce. Raffiné, ample, intense, il se coule dans un jéroboam, dont le verre a été taillé comme un diamant. Il habite une caisse en bois et s'accompagne de six beaux verres ciselés. 280 €, au 03 26 61 62 63.

> Ruinart
Pour l'esprit

Les cuvées R Brut, R millésime 2010, Ruinart Rosé, Blanc de Blancs, Dom Ruinart 2007 et Dom Ruinart Rosé 2004 patientent ensemble dans un coffret baptisé l'Intégrale. Les six champagnes invitent ainsi les amoureux de la marque à une dégustation organoleptique (analyse sensorielle) de ses vins, les initiant à son savoir-faire. 850 €, chez les cavistes.



SDP

PAR **VALÉRIE FAUST**

Tous droits réservés à l'éditeur

3 ETOILES L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Hiver 2018
Page de l'article : p.112-113
Journaliste : VALÉRIE FAUST



> Veuve Clicquot
Pot de peinture

Le coffret en forme de gâteau d'anniversaire de Veuve Clicquot se compose de pots de peinture superposés faisant office de seau à glace prêt à recevoir le fameux Rosé de la maison. L'ensemble symbolise les 200 ans, en 2018, de l'invention du champagne rosé d'assemblage par Madame Clicquot. 55 €, chez les cavistes.



> Charles Heidsieck
Voyage extraordinaire

Pour la seconde année consécutive, Charles Heidsieck extrait de ses mystérieuses et profondes crayères gallo-romaines des flacons rarissimes et anciens. Le Coffret Verticale rassemble en effet la cuvée Blanc des Millénaires dans les millésimes 1983, 1985, 1990, 1995 et 2004, ainsi que le Blanc de Blancs 1982. 2 500 €, chez les cavistes.



> Henriot
Chacun ses goûts

Harmonie, pureté et élégance caractérisent respectivement et pour l'essentiel les trois cuvées iconiques de Champagne Henriot : Brut Souverain, Blanc de Blancs et Brut Rosé. Elles s'infiltrent, réunies, dans un bel écrin pour répondre à toutes les envies d'apéritifs de standing. 140 €, sur champagne-henriot.com



> Gosset
Rare

Celebris, cuvée emblématique de la maison Gosset, ne paraît que dans les grands millésimes. Sept au total, avec 1988, 1990, 1995, 1998, 2002, 2004 et Celebris 2007 Extra Brut, qui vient de paraître. Une cuvée d'exception rangée dans un luxueux écrin noir piqué d'un ruban gros-grain doré. 140 €, chez les cavistes.



> Pommery
Hommage à l'ère Meiji

Depuis 1898, Pommery tisse d'étroits liens avec le Japon. La marque champenoise a donc voulu célébrer cette année le 150e anniversaire de l'ère Meiji, qui débuta en 1868 avec Edo (devenue Tokyo), et authentifia la refonte des systèmes économico-politiques et sociaux. Une ère de modernisation et d'ouverture à l'Occident, représentée par la simulation des vagues de la mer du Japon sur l'étui de Brut Royal, vif et ample. 37 €, au 03 26 61 62 63.

FAZLER ; SDP

Tous droits réservés à l'éditeur





SÉLECTION *festive*

Cheers!

Que seraient les fêtes de fin d'années sans les traditionnelles « bulles » ? Champagnes et crémants sont des indispensables pour un moment de convivialité et de partage.

Que ce soit pour l'apéritif, le dessert ou même pour accompagner l'intégralité du repas, il ne faut pas choisir cette boisson festive à la légère. Les marques misent beaucoup sur leur cuvée de Noël et rivalisent de créativité pour le packaging de la bouteille ou du coffret. Si vous êtes à court d'idées cadeaux lorsque vous êtes invités, les vins effervescents restent une valeur sûre ! Blanc de blancs, rosé, millésimé, brut ou demi-sec, la rédac a fait une sélection de ses coups de cœur pour vous guider dans vos préparatifs.



1

Cheers!

What would be the Christmas holidays like without the traditional "bubbles" ? Champagnes and Crémants are essential for friendly and sharing moments.

Whether for the aperitif, dessert or to accompany the whole meal, you must choose this festive drink seriously. The brands focus on Christmas vintage and are very creative concerning their packaging for the bottle or in a box. If you don't have a real gift idea when you are invited, sparkling wines are a safe value ! Blancs de blancs, rosé, special vintage, brut or demi-sec, the editorial team selected her favorites to guide you in your choices.



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

1. Ballerine, Brut Etoilé Rosé, **Gérard Bertrand**, www.gerard-bertrand.com, 39 euros. 2. Champagne Eclipse, **Vincent d'Astrée**, www.vincentdastree.com, 50,40 euros. 3. Coffret Crémant de Loire Rosé Brut, **De Chanceny**, www.allianceloire.com, 9,90 euros. 4. Coffret Champagne Blanc de Blancs 2007, **Dom Ruinart**, www.ruinart.com, 170 euros. 5. Coffret Prologue Champagne, **JM Labruyère**, www.champagne-labruyere.com, à partir de 130 euros. 6. Champagne Cuvée Brut Rosé Red Kiss, **Cattier**, www.cattier.fr, 55 euros. 7. Champagne Clos du Château, Le Château de Bligny, en coffret vendu chez **Nicolas**, www.champagnechateaudebligny.com, 49 euros. 8. Coffret Champagne Cuvée Brut Rosé, **Castelnau**, www.champagne-castelnau.fr, 44,70 euros. 9. Coffret Champagne Blanc de Blancs 2013, **Champagne Jacquart**, www.champagne-jacquart.com, 49 euros. 10. Champagne Douce Folie Extra Brut Rosé, **Domaine La Borderie**, www.champagne-domaine-la-borderie.fr, 36 euros. 11. Champagne Le Clos des Trois Clochers 2014, **Champagne Leclerc Briant**, www. leclercbriant.fr, 130 euros. 12. Coffret Luxe Champagne Collection Privée Jéroboam 1998, **Beaumont des Crayères**, www.champagne-beaumont.com, 450 euros. 13. Champagne Blanc de Blancs, **Delamotte**, www.champagnedelamotte.fr, 42 euros. 14. Vouvray Brut «Excellence», **C.Greffe**, 8 euros. 15. Coffret « Les 4 Saisons de Champagne Drappier » composé du Rosé Nature, du Brut Nature, du Brut Carte d'Or et de la Grande Sendrée 2009, **Champagne Drappier**, www.champagne-drappier.com, 190 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Bimensuel
OJD : 784794





Date : Du 22 decembre 2018 au 04 janvier 2019
Page de l'article : p.162
Journaliste : CORINNE VILDER



Noble. L'ancien château médiéval peut s'enorgueillir d'avoir donné son nom à cette maison de champagne qui propose pour l'apéritif un brut aux notes d'agrumes et de mirabelle. **Grande Réserve, Château de Bligny, 26,80 €, Nicolas.**

CORINNE VILDER

Tous droits réservés à l'éditeur

www.zonebourse.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

LVMH Moët Hennessy Vuitton : 21 décembre 2018 Les Maisons de Vins & Spiritueux du groupe LVMH célèbrent les fêtes de fin d'année

À l'occasion des fêtes de fin d'années, les Maisons de Vins & Spiritueux du groupe LVMH, proposent des coffrets exceptionnels.

Moët & Chandon : un coffret French Art de Vivre

Pour accompagner les fêtes de fin d'année, Moët & Chandon rend hommage à l'art de vivre à la française à travers deux créations. Une bouteille de 75 cl et un jéroboam (3 litres) de Moët Impérial tous deux ornés des monuments emblématiques du patrimoine français et champenois (la Tour Eiffel, l'Arc de Triomphe, la Cathédrale de Reims…). Chaque bouteille est présentée dans un étui élégant arborant les mêmes monuments finement dessinés en aplats dorés.

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 : un coffret en hommage au goût Ruinart

2007 est une année rare en Champagne. Elle brille par la qualité exceptionnelle de ses chardonnays. En cette fin d'année, la plus ancienne Maison de Champagne réserve un inoubliable souvenir gustatif, celui de Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007, cuvée d'exception offrant une remarquable expérience de dégustation, le tout dans un coffret élégant à l'esthétique minimaliste.

Mercier Blanc de Noirs : une parenthèse audacieuse pour les fêtes

Conforme au style Mercier, cette nouvelle cuvée aux notes fruitées sera un atout gourmand sur les tables pour les fêtes de fin d'année. Ce champagne rare, un assemblage composé exclusivement des cépages Pinots Noirs et Meunier, trouvera une place idéale entre le foie gras et le chapon aux fruits secs, avant de conclure avec la traditionnelle bûche.

Dom Pérignon : un hommage à la transmission

Le 1 er janvier 2019, Vincent Chaperon deviendra le nouveau Chef de Cave de Dom Pérignon. Il succèdera à Richard Geoffroy aux côtés de qui il travaille depuis 2005. Apogée de cette collaboration, le champagne Dom Pérignon Vintage 2008 viendra agrémenter les mets des fêtes de fin d'année dans son coffret raffiné signé de la main des deux Chefs de Cave. Il est proposé dans une sélection de boutiques (Nicolas, La Grande Épicerie de Paris, Lavinia, Lafayette Gourmet) ainsi que chez les cavistes partenaires de la Maison, dans un coffret intitulé « Chef de Cave Legacy Edition ».

Hennessy : une alliance X.O & Ice

Le Comité de Dégustation Hennessy étend aujourd'hui le répertoire de Hennessy X.O en le faisant fusionner avec de la glace. Son coffret en édition limitée, présenté en l'honneur des fêtes de fin d'année, se transforme en vasque pour accompagner trois nouvelles expériences de dégustation de cet assemblage sophistiqué : Hennessy X.O on Three Rocks, Hennessy X.O on a Rock et Hennessy X.O Over Ice.

Glenmorangie : un hommage à l'emblème de la Maison

Tous droits réservés à l'éditeur

L'édition 2018 du coffret de fêtes de fin d'année Glenmorangie met à l'honneur le Signet, emblème de la distillerie écossaise. Contenant deux verres « Tumblers » ainsi qu'une bouteille Glenmorangie The Original, ce coffret sera l'occasion, pour tous les amateurs de single malt whisky, de découvrir ou redécouvrir l'ensemble de l'héritage de la Maison.

Ardbeg : un coffret à l'image de la distillerie de l'île d'Islay

Avec ses murs blancs peints à la chaux, la distillerie Ardbeg est depuis longtemps le lieu phare des amateurs de whisky. À l'occasion des fêtes de fin d'année, Ardbeg s'inspire de ce bâtiment pour proposer un coffret étonnant, arborant sur sa tranche l'enseigne de la Maison et renfermant une bouteille de Ardbeg Ten, whisky reconnu comme l'un des plus tourbés et complexes de l'île d'Islay.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742





Date : Du 24 au 28 decembre 2018
Page de l'article : p.58
Journaliste : C. Abitbol

cuisine | SHOPPING

5 MAGNUMS PARFAITS pour grandes tablées

Faites le choix d'un seul vin, de l'entrée au dessert ! Blanc, rouge ou à bulles, ceux-là sont des valeurs sûres, à choisir en grand format (à prix modéré), pour un effet épatant. Par C. Abitbol



RAFFINÉ

Cette édition spéciale, aérienne et dynamique, se savoure bien sûr dès l'apéritif. Ses notes de poire et d'abricot font l'accord parfait sur les fruits de mer comme sur la volaille crémée, les fromages riches ou encore les mignardises.
Champagne Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive brut, 59 €, 1,5 l, Nicolas.

ÉLÉGANT ET RACÉ

Servir un saint-émilion s'apparente à une fête, encore plus s'il s'agit d'un magnum ! Fruité et épicé, ce rouge corsé dévoile toute l'élégance bordelaise. A servir à 15 °C avec des viandes puissantes et raffinées, blanches ou rouges.
Château La Rose Bouquey, saint-émilion 2016, 20 €, 1,5 l, Le Repaire de Bacchus.

SÉRIGRAPHIÉ

Aux parfums de fruits exotiques, dont le litchi, ce rosé d'hiver est né il y a 10 ans sur la presqu'île de Saint-Trop '. Il apporte fraîcheur et légèreté aux mets riches : saumon farci, homard et bûche fruitée.
Grain de Glace 2018, 25,50 €, 1,5 l (édition limitée), vignerons-saint-tropez.com et chez les cavistes.

À MESSAGE

Cette bulle espagnole légère et fruitée éveille nos sens dès l'apéritif, avec les tapas, même à la française. Chic et tendance, son look noir et mat déclame ses vœux festifs au choix : « Ho ! Ho ! Ho ! » ou « Hello 2019 ». A servir bien frais sur le repas.
Freixenet, Cava Cordon Negro, 15 €, 1,5 l en GMS.

AROMATIQUE

Beaux arômes de citronniers en fleurs, raisins mûrs et noisettes pour ce blanc sec de chardonnay élevé en fûts. Sa pureté accompagne avec panache l'huître iodée et les crustacés.
Toques & Clochers, Sieur d'Arques, Terroir Haute-Vallée, limoux 2016, 29 €, 1,5 l, au domaine, tél. : 04 68 74 63 00 et cavistes.

Les conseils de la rédac'

Le choix du magnum : sachez que ce format représente deux bouteilles classiques de vin, soit 1,5 l. Il vous permettra donc de servir (parfaitement bien) douze verres, à raison de 12 cl par verre. Vous pourrez bien sûr compléter par une bouteille de 75 cl dans les mêmes appellations.

Le champagne à petit prix : plus besoin de courir pour trouver les délicieuses bulles de fin d'année, grâce à la start-up Champagne-terroir.fr et son fondateur, un étudiant passionné. En plus – cadeau du Père Noël – zéro frais de port dès six bouteilles commandées, et ce toute l'année... Ça pétille !

ISTOCK/GETTY IMAGES

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 734557





Date : Du 24 au 30 decembre 2018
Page de l'article : p.113
Journaliste : CORINNE VILDER

CONSO

Des bulles à prix doux

Les fêtes de fin d'année sont souvent l'occasion de faire sauter le bouchon ! Notre sélection de cuvées brut pour accompagner vos mets, de l'apéritif au dessert.



Boisée. La coopérative la plus tendance de Champagne propose une cuvée de 24 mois en cave. Elle a une bonne maturité pour accompagner le chapon, les truffes et autres champignons. **Cuvée Augusta, Devaux, 23,50 €, Monoprix.**



Ensoleillé. Créée en 1937 pour les dégustateurs de Grande-Bretagne, cette cuvée peu sucrée se distingue par ses notes d'agrumes. À servir bien frappée avec un saumon fumé. **Black Label Brut, Lanson, 25,90 €, GMS.**



Traditionnelle. Un domaine familial vieux de cinq siècles ! Cette cuvée de 3 ans en cave développe un bouquet d'agrumes, de fruits rouges et de miel. **Royale Réserve Brut, Philipponnat, 31,50 €, Le Repaire de Bacchus.**



Délicat. Il est le porte-drapeau d'une maison de Reims fondée en 1856. Un champagne vif, fruité, aux arômes légèrement briochés, que l'on sert avec les pains-surprises et les fruits de mer. **Brut Royal, Pommery, 35,90 €, cavistes et GMS.**



Gourmand. C'est le chouchou des sommeliers, qui vantent la naturalité de ce champagne 100 % pinot noir, issu d'un vignoble cultivé en biodynamie. Idéal avec le chocolat. **Blanc de Noirs, Fleury, 28,50 €, cavistes et magasins bio.**



Léger. Petit frère du célébrissime champagne Salon, il est élaboré avec les meilleurs cépages, dont des chardonnays de la côte des Blancs. Avec leurs 3 ans en cave, ses bulles ont une saveur fruitée. **Champagne Delamotte, 27,90 €, cavistes et GMS.**



Subtile. Côté terroir, nous sommes dans les hauts lieux des premiers crus et de la culture du chardonnay. Et dans la coupe, de belles bulles aux notes d'épices douces pour escorter la volaille rôtie. **Cuvée Alliance, Colin, 22,50 €, cavistes.**



Douce. Onctueux, ce champagne aux arômes de fruits jaunes est le fer de lance de cette coopérative connue de toute la planète bulle. Se marie avec la charcuterie comme la bûche aux marrons. **Grande Réserve, Nicolas Feuillatte, 24 €, GMS.**



Classique. On retrouve tout le savoir-faire de cette maison de la côte des Bar réputée pour ses champagnes vineux à base de pinot noir. C'est une valeur sûre à l'apéritif avec des toasts de foie gras. **Carte d'Or, Drappier, 27 €, cavistes et GMS.**



Princier. Cette maison a forgé sa réputation auprès de la cour de Russie au XIXe siècle. On aime la belle effervescence de cette cuvée vieillie 48 mois en cave. Parfait avec les saveurs marines. **Charles VII, Grande Cuvée Le Victorieux, Canard-Duchêne, 24 €, GMS, dont E. Leclerc.**



Noble. L'ancien château médiéval peut s'enorgueillir d'avoir donné son nom à cette maison de champagne qui propose pour l'apéritif un brut aux notes d'agrumes et de mirabelle. **Grande Réserve, Château de Bligny, 26,80 €, Nicolas.**

CORINNE VILDER

© SERVICES DE PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisiner

Tartare de poisson, mangue

Une entrée festive, gourmande et légère, facile à préparer.

Ingrédients pour 4 personnes :
450 g de filets de poisson blanc sans peau ni arêtes (dorade, cabillaud…), 1 petite mangue bien mûre, 1 oignon rouge, 2 citrons verts, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1/4 botte de coriandre, quelques pincées de piment d'Espelette, sel.

Préparation :
Détailler la chair du poisson au couteau afin d'obtenir un tartare.
Peler la mangue et la détailler en petits cubes.
Ciseler finement les feuilles de coriandre et l'oignon ; presser les jus des citrons verts.
Mélanger délicatement dans un saladier les ingrédients et ajouter l'huile d'olive, quelques pincées de piment d'Espelette. Saler. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 2 heures.
Au moment du service, égoutter le tartare : récupérer le jus et rectifier l'assaisonnement si nécessaire (sel, jus de citron, huile, piment d'Espelette).
Disposer le tartare sur des assiettes et servir avec le jus.


Recette Sophie François-Mülhens

Vin conseillé : *AOC Saint Mont blanc sec Les Vignes Retrouvées (9 €).* Un assemblage de trois cépages autochtones du piémont pyrénéen : gros manseng, petit courbu et arrufiac. La cuvée affiche une robe jaune paille clair, des arômes fleuris intenses avec des notes de pain grillé. La bouche est ample, fruitée et d'une belle fraîcheur. Plaimont Producteurs, regroupement de vignerons en Gascogne et terroirs pyrénéens. Voir sur :
www.plaimont.com

Savoir enfin !



Vous ne savez pas quelle bouteille choisir ? Votre caviste a l'air de parler une langue étrangère ? Vous aimeriez tout simplement en savoir plus ? Ce livre est fait pour vous ! D'où vient le vin ? Comment le fabrique-t-on ? Comment le servir, le déguster ? Quels sont les accords mets et vin parfaits? Trouvez toutes les réponses en images.
Le vin pour les nullissimes, Pierre Herbert, Catherine Gerbord, éd. First, 19,95 €

Déboucher

Bulles fines pour fêtes pétillantes

Champagnes et vins effervescents égayent la grisaille hivernale. Voici une toute petite sélection à des prix raisonnables.

Tout le savoir-faire français associé à un terroir exceptionnel de Nouvelle-Zélande. C'est sur les terrasses de la Wairau Valley dans la région de Marlborough, que la famille Bourgeois cultive ses sauvignons et pinot noir en biodynamie depuis 2011. Parmi les cuvées du domaine, on trouve ce beau vin effervescent, un 100 % pinot noir. « La Chapelle » est une cuvée intimiste avec seulement 4 788 bouteilles. Le nez séduit avec des arômes de cerise, de framboise. La bouche est délicate et d'une agréable fraîcheur. Parfait à l'apéritif avec des toasts de foie gras, mais aussi une volaille de Bresse ou une bûche aux fruits rouges.
La Chapelle, Clos Henri, 25 € chez les cavistes.

Le caviste Nicolas propose sa propre marque de champagne, la cuvée e. NICOLAS. Élaboré avec du pinot noir, du chardonnay et du pinot meunier, il affiche un bouquet d'arômes de fruits jaunes, de biscuit. Avec ses bulles fines, il transforme un plat de charcuterie en moment festif. Accompagne également coquillages et crustacés.
Champagne e. Nicolas, 39,90 € le magnum (150 cl).

La Maison de champagne Colin commence à être connue en Alsace. Pour Noël, elle propose sa cuvée Parallèle, extra brut blanc de blancs, un Premier Cru 100 % chardonnay. C'est un champagne pour les connaisseurs, avec un séduisant bouquet de fleurs blanches au nez, une bouche ample, minérale mais adoucie avec élégance par des fines notes de brioches. À déguster avec des crustacés.
Cuvée Parallèle, champagne Colin, 27 € chez les cavistes et sur www.champagne-colin.com







Bulles roses



Ce rosé de saignée de la Maison de champagne Vollereaux est une gourmandise que l'on déguste avec des macarons mais aussi juste pour le plaisir ! La cuvée, 100 % pinot noir, affiche une robe couleur framboise intense qui évoque déjà ses bouquets gourmands de petits fruits rouges mûrs, de gâteaux, de vanille. La bouche est d'une belle rondeur. C'est une maison familiale à suivre.
Le coffret Rosé de saignée, avec 2 flûtes, 34 € ou la bouteille seule 19,20 €, cavistes ou



NOEL

-

PRODUITS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Les Echos Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Du 14 au 15 décembre 2018
Page de l'article : p.16
Journaliste : Yohan Castaing

SPECIAL VINS ET CHAMPAGNES
Vendredi 14, samedi 15 décembre 2018

notre sélection de vins de Champagne et de Sauternes

Par **Yohan Castaing**



Nicolas Feuillatte
grand cru – blanc de noirs 2008
Le Centre vinicole de Chouilly commercialise la marque Nicolas Feuillatte qui élabore des champagnes frais, digestes, croquants, très fruités, équilibrés comme ce blanc de noirs issus de pinot noir de la Montagne de Reims.
39 euros – Vente directe et boutique parisienne



Pierre Gimonnet & fils
Œnophile non dosé, premier cru 2012
La patte maison, c'est une fraîcheur émotionnelle des plus intéressantes. Sans dosage, cette cuvée est vineuse et tendue, précise et subtilement minérale.
46,50 euros – Lavinia



Larmandier- Bernier
Terre de Vertus non dosé, premier cru bio
Adoptant les techniques biodynamiques, Pierre Larmandier réalise ses vinifications dans des foudres de chêne. Les vins s'en ressentent avec une trame aromatique délicate et florale, une bouche vineuse et tendue à la fois avec une finale diaboliquement saline.
55,95 euros
plus-de-bulles.com



Billecart-Salmon
Brut Sous Bois
Rare structure indépendante, cette maison réalise depuis quelques années une progression qualitative indéniable. Avec une proportion égale des 3 cépages champenois, cette cuvée sous bois éclate de douces notes de noisette, un fumé savoureux, un ensemble charnu.
Vin de gastronomie.
63 euros – Vente directe

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos
Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Du 14 au 15 décembre 2018
Page de l'article : p.16
Journaliste : Yohan Castaing

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Agrapart
Minéral – extra-brut – blanc de blancs 2012
Pascal Agrapart s'est imposé en quelques années comme l'un des façonneurs de terroir les plus en vue de Champagne. Minéral 2012 étonne par son fruité délicat, la qualité de son chardonnay et la sensation crayeuse et tendue d'une fin de bouche saline.
72 euros
www.millesimes.com



Taittinger
Comtes de Champagne 2007
Réunissant les 5 plus grands terroirs de la côte des Blancs dans une bouteille, la maison Taittinger réalise un 2007 de très grande classe. Fin et raffiné, il impressionne par son vineux délicat et sa dynamique florale. Très peu de bois pour garder la spontanéité du fruit.
134 euros – millésima.fr

Egly-Ouriet
VP – grand cru extra-brut
Grand vigneron devant l'éternel et amoureux des grands crus de la Montagne de Reims, Francis Egly réalise un vieillissement prolongé de plus de 80 mois sous bois de toute beauté avec du charnu, de la vinosité.
79,95 euros – plus-de-bulles.com



Krug
Grande Cuvée 166e édition
Autour de la vendange 2010, Eric Lebel, le chef de caves, réunit près de 140 vins de dix années différentes, tous élaborés par ce dernier. 45 % de pinot noir, 39 % de chardonnay et 16 % de pinot meunier composent ce vin à la dynamique florale, au boisé raffiné, à l'harmonie majestueuse.
160 euros
www.plus-de-bulles.com





Henri Giraud
MV13 – Fût de Chêne grand cru
Elevé en « solera » avec une dominante de millésime 2013, ce champagne possède un caractère aussi trempé que son propriétaire, Claude Giraud. Dense, charnu, vineux également, les notes automnales sont majoritaires et le boisé présent.
109,95 euros
plus-de-bulles.com



Pol Roger
Brut – Sir Winston Churchill 2008
Tout juste sortie des caves de cette illustre Maison d'Epernay, la cuvée iconique Sir Winston Churchill, hommage au grand homme, est un condensé de l'esprit des champagnes « maison ». Enjoué, fruité, dynamique avec un crémeux et un vineux qui font de lui un compagnon de table idéal.
180 euros
plus-de-bulles.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Philipponnat
Clos des Goisses
2009



Climat solaire, clos ceint de murs, pente vertigineuse, le Clos des Goisses impressionne par sa prestance. Ce 2009, majoritaire en pinot noir, est un parfait reflet de ce terroir. Alliant puissance et finesse, vinosité et élégance, c'est un grand champagne de gastronomie.
185 euros – www.millesima.fr

Dom Perignon
Legacy Edition 2008



Millésime historique pour la maison. Après treize ans « d'apprentissage », Vincent Chaperon succède au maître Richard Geoffroy. Crémeux, délicatement boisé, très fruits blancs, la finale se ponctue par une allonge qui n'en finit pas. Comme pour graver dans l'éternité le travail de M. Geoffroy.
265 euros
www.millesima.fr

Salon
Le Mesnil
2007



Aimé Salon était un homme libre et créatif. Il créa « son » blanc de blancs provenant uniquement d'un cru à Mesnil-sur-Oger en 1905. Depuis, seulement 41 millésimes ont été mis à la vente. 2007 est éblouissant. Pureté, élégance, structure ciselée et bulles délicates. Du grand art.
590 euros
www.millesima.fr

Château Suau
Sauternes
2015



Olivier Bernard, propriétaire du célèbre Domaine de Chevalier, met un pied à Sauternes et réalise un tour de force. Frais et dynamique, alerte et aromatique, Suau 2015, présenté en bouteille de 50 cl, est un concentré de sauternes frais et gourmand.
16,50 euros
Millésima

Château d'Anna
Cuvée Louis d'Or – Sauternes
2014



Xavier et Sandrine Dauba, avec leur petit domaine de 2,15 hectares, sont des outsiders convaincants et passionnés. Constituée uniquement de cépage sémillon, cette cuvée aux accents exotiques, aux notes précises et très fruits blancs ravit par sa fraîcheur, sa délicatesse. Un bijou.
22 euros
Vente directe

Château Haut-Bergeron
Sauternes 2011



La famille Lamothe produit des vins dignes de certains crus classés tout en veillant jalousement sur un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes. Aromatique et vibrant, le rôti de bouche est majestueux, l'acidité rafraîchissante. Excellent rapport qualité/prix.
27 euros
Vente directe

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Du 14 au 15 décembre 2018
Page de l'article : p.16
Journaliste : Yohan Castaing

Château Les Justices
Sauternes 2015
Propriété de la famille Gonet-Médeville, à la tête également de la maison de champagnes du même nom, Les Justices 2015 est une parfaite entrée en matière pour les amoureux des vins liquoreux ciselés, plus fruités que denses, sans excès de liqueur et parfaitement équilibrés.
30 euros
Vente directe



Château Rabaud-Promis
Sauternes
2010
Un premier cru classé abordable ! Voilà la volonté de Rabaud-Promis. Et effectivement, ce 2010 est vif et épuré, la liqueur est dense et équilibrée. La famille Déjean réalise ici un sympathique compromis entre gourmandise et structure. Le tout à prix tendre.
31 euros
Vente directe



Clos Mercier
Barsac
2011
Stéphane Wagrez et Olivier Fargues ont repris la gérance de ce domaine en 2009. Depuis, ils n'ont de cesse de réaliser des vins fruités, élégants, gourmands, sans se départir d'un rôti imposant, d'une précision et d'un charnu plutôt bien bâti. Pour des mets délicats.
38 euros
Vente directe



Domaine de l'Alliance
Sauternes
2015
Daniel Alibrand, fervent défenseur des vins blancs secs à Sauternes, n'en est pas moins un vigneron passionné par les liquoreux qu'il produit avec grâce et subtilité sur le secteur de Fargues. Ses vins sont donc plus charnus que certains mais la minéralité constatée dynamise l'ensemble.
40 euros
Vente directe



Château Lafaurie-Peyraguey
Sauternes
2015
Dans cette cuvée hommage à Denis Dubourdieu, le célèbre œnologue bordelais, le propriétaire Silvio Denz propose tout le cœur et l'âme du cru. Dense et généreux, fruité et remarquablement épicé, c'est un vin époustouflant et de très haut niveau. Pour la gastronomie.
55 euros
Vente directe



Château Suduiraut
Sauternes
2011
Diable que les équipes d'AXA Millésimes réalisent, année après année, un travail de fond et de précision. Et quand le millésime s'emballe, le vin épate. Légèrement safrané, délicatement coing et cire d'abeille, ce 2011 impressionne par la qualité de son rôti et sa liqueur racée.
66,50 euros
www.millesima.fr



Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos Supplément
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Du 14 au 15 décembre 2018
Page de l'article : p.16
Journaliste : Yohan Castaing

Château Guiraud

Sauternes

2009

Précurseur de l'implantation de la culture biologique dans la région de Sauternes, Xavier Planty a réalisé un 2009 délicieusement encaustique, mentholé, dense, précis et frais. Le genre de vin que l'on souhaite siroter au coin de la cheminée pour contempler le temps qui passe.

70 euros

Vente directe



Château Climens

Barsac

2005

Personne n'est allé aussi loin que Bérénice Lurton dans la culture biodynamique à Sauternes. Les vins s'en ressentent et conjuguent une acidité provenant du plateau calcaire et du mode de culture. Résultat, un vin droit, tendu, généreux sans en avoir l'air et surtout diablement envoûtant.

92 euros

Caves Nicolas



Château d'Yquem

Sauternes

2008

Icône, référence, acmé qualitative, Yquem haut perché sur son terroir dominant le Ciron, caracole en tête par des saveurs élégantes, racées, délicatement fruitées. Rien ici ne dépasse, tout est à sa place. C'est cela aussi la grandeur d'un vin, s'imposer sans le dire.

258 euros

www.millesimes.com



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903



Date : 24 decembre 2018
Journaliste : Olivier CUAU, Jean-Luc SIMON et Simon MOREAU

Les coups de cœur de cavistes

Les jolies bouteilles de fête ne sont pas forcément ruineuses. Des cavistes vous guideront.

Olivier CUAU, Jean-Luc SIMON et Simon MOREAU
redac.niort@courrier-ouest.com

Cinq ans que Thierry et Lydie Batardy dirigent avec compétence et gourmandise l'enseigne « Cavavin », présente rue Brisson, au pied des halles de Niort, depuis novembre 1995. Pour les repas de fête à venir, le caviste ne manque pas d'idées.

> « Le fameux montlouis effervescent à bulles fines »
> **THIERRY BATARDY.** Caviste rue Brisson.

Au traditionnel champagne, lui propose aux curieux exigeants de substituer « La Taille aux loups », *« le fameux montlouis effervescent à bulles fines de Jacky Blot. L'homme est un personnage, un viticulteur animé par la passion »*, explique Thierry Batardy. *« Ce montlouis est un chenin élaboré en bio. Il s'en dégage des notes florales et fruitées sur une finale subtile et aérienne. A moins de 16 €, il est parfait à l'apéritif et peut aussi accompagner avec élégance tout un repas de fête ».*

Autre coup de cœur du caviste, un Quincy 2017 « Le Champ du lièvre ». *« Nous sommes cette fois dans le Val de Loire et sur du 100 % sauvignon avec des notes d'agrume surprenantes. C'est une jolie bouteille. Le nez et la bouche offrent un bel équilibre, harmonieux et fruité. On pourra également la déboucher dès l'apéritif, mais ce blanc sec accompagnera aussi à merveille des fruits de mer, des viandes blanches, des fromages de chèvre ».* Le prix de ce vin tranquille : 12,30 €.

A l'occasion des réveillons de Noël ou de la Saint-Sylvestre, le foie gras va évidemment s'inviter sur de nombreuses tables. Si le sucré d'un sauternes, d'un coteaux-du-Layon ou d'un jurançon ne vous tente pas plus que ça, Thierry Batardy a un plan B. *« Optez pour ce coteaux-du-Loir, domaine « Les Maisons rouges ». Cette cuvée Garance 2017, en bio, 100 % pineau d'Aunis, offre un rouge léger très particulier. Les notes de poivre sont présentes au nez comme en bouche. La première gorgée étonne, la seconde n'est que du plaisir »*, sourit ce dernier. *« Pour ceux qui ne résistent pas à l'envie de donner un petit coup de moulin à poivre cinq baies sur leur foie gras, c'est le compagnon idéal ».*

Au-delà du foie gras, la cuvée Garance de M. et Mme Jardin, viticulteurs à Ruillé-sur-Loir, *« est parfaitement à l'aise avec les viandes ».* Le prix de ce vin original : 17,60 € la bouteille.

Dernier conseil pour surprendre et régaler vos convives, un muscat de Rivesaltes de chez Boudau. *« C'est une maison avec laquelle nous travaillons depuis longtemps et qui, en blanc, en rouge comme en rosé, a ses inconditionnels. Véronique et Pierre Boudau, installés à Rivesaltes, ont donné à ce muscat de Noël 2018 une vraie personnalité. La bouche de ce vin muté est gourmande et fruitée et les arômes éphémères, liés à son jeune âge, sont très agréables ».* Son prix doux, 11,50 € la bouteille, est une raison de plus pour l'essayer.



Niort, le 17 décembre. A la tête de Cavavin, rue Brisson, Thierry Batardy aime guider ses clients. Photo CO - Christophe BERNARD

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Courrier de l'ouest
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 87903

Date : 24 decembre 2018
Journaliste : Olivier CUAU, Jean-Luc SIMON et Simon MOREAU

Les vins bio ont toujours la cote

Philippe Favreau, propriétaire de la cave Le Chai Saint-Hilaire, installée dans la rue des Trois-Coigneaux, a choisi de mettre en avant des vins issus de l'agriculture biologique. Deux d'entre eux lui ont véritablement tapé dans l'œil : le Klevener de Heiligenstein et Les Creisses, un vin rouge du Pays d'Oc.

« Le premier, comme son nom le laisse deviner, est un vin blanc alsacien, issu de l'ancien cépage savignin rose. C'est un vin tendre et très parfumé. Durant les fêtes, il s'accommodera parfaitement avec le foie gras. Autrement, on peut tout à fait l'imaginer avec une blanquette de veau ou même des plats exotiques. On peut aussi le servir en apéritif », affirme Philippe Favreau. *Les intéressés peuvent s'offrir une bouteille de Klevener pour 14 €. « Le millésime 2017 est excellent »*, précise le caviste.

Les Creisses, dont la bouteille est vendue 17,40 €, est présenté comme un vin riche et gourmand. *« Au nez, cela explose la compotée de fruits rouges. On peut sentir les mûres et le cassis. Une fois en bouche, on ressent le romarin, le poivre avec une touche légèrement cacaotée. C'est un vin aux tanins très fins qu'il est préférable d'ouvrir deux heures avant la dégustation »*, explique Philippe Favreau, qui recommande de le boire avec *« une viande en sauce ou une bonne entrecôte »*.



Philippe Favreau, propriétaire de la cave Le Chai Saint-Hilaire.

« Un vin particulier, dit d'oxydation »

Le choix d'Eva à la cave Nicolas est vite fait. *« Moi ce que j'aime bien en ce moment, c'est le Pic Saint-Loup « Chant de L'Air » cuvée 2016 Domaine Mas Peyrolle à 16,10 € la bouteille. »* Ce vin bio à 85 % de syrah tiendra bien sur les parmentiers de canard et sur les chevreaux. *« Ça permet de sortir du bordeaux traditionnel. Ce vin plaît beaucoup. Il est très demandé. »* Pour le déguster à bonne température, il est important, précise Eva, *« de le carafer ou de l'ouvrir une à deux heures avant de le boire dans la mesure où il s'agit d'un 2016. »*

Son deuxième choix se porte sur un arbois 2011, un vin d'hiver qui accompagnera la fameuse poularde au vin jaune et aux morilles. Ce vin jaune présenté dans un clavelin - 62 centilitres -, *« les 13 centilitres manquants représentant la part des anges puisque ce vin est conservé en fût six ans et trois mois » apportera tout l'arôme à votre plat »* ajoute Eva. Vingt centilitres suffisent à faire tremper les morilles et concevoir la sauce. Le reste de la bouteille sera consommé à table. *« C'est un vin particulier, dit d'oxydation. Il a un côté noix très présent. On aime ou pas. »* Pour les plats de fête, c'est un incontournable à 31,65 € la bouteille. *« Il est impératif de le mettre en carafe une heure avant de passer à table. »*



Le vin jaune dégage des parfums de noix très présents.

Tous droits réservés à l'éditeur

lemans.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le Mans. Flâner dans la cave pour choisir le bon flacon



Avec Nicolas Grimaud, le bonheur de flâner, de discuter, de choisir… Un grand moment à partager sans modération?!© Ouest-France

Produits de fête. Le caviste Nicolas, de la rue du Docteur-Leroy, propose 650 référencesde bonnes bouteilles sélectionnées avec minutie.
Vendredi, Patrick, un habitué de la maison Nicolas pousse la porte. Ce qu'il aime dans cette cave ? Le suivi des produits. D'ailleurs il se dirige vers un Clos Lacourbe. **Un très bon Cahors à boire avec une viande rouge au prix raisonnable de 7, 70 € »** , note-t-il. Il vante aussi les rhums **« magnifique s ! »**

Patrick est incontestablement un ...

Article avecaccès abonné :https://lemans.maville.com/actu/actudet_-le-mans.-flaner-dans-la-cave-pour-choisir-le-bon-flacon_fil-3613478_actu.Htm

Tous droits réservés à l'éditeur

ouest france

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : Du 31 decembre 2018 au 1er janvier 2019

Flâner dans la cave pour choisir le bon flacon

Produits de fête. Le caviste Nicolas, de la rue du Docteur-Leroy, propose 650 références de bonnes bouteilles sélectionnées avec minutie.

Vendredi, Patrick, un habitué de la maison Nicolas pousse la porte. Ce qu'il aime dans cette cave ? Le suivi des produits. D'ailleurs il se dirige vers un Clos Lacourbe. **« Un très bon Cahors à boire avec une viande rouge au prix raisonnable de 7, 70 € »**, note-t-il. Il vante aussi les rhums **« magnifiques ! »**

Patrick est incontestablement un connaisseur mais certains clients rentrent sans aucune culture vinicole. Pas de souci. Nicolas Grimaud, gérant mandataire du magasin Nicolas est là.

« Le conseil est vraiment la base du métier. Soit, les gens, ont une idée précise, soit ils viennent pour faire un cadeau, ou arroser un repas sans faire d'erreur. »

« Culture du vin et relationnel »

Il faut être œnologue ? Que nenni. Nicolas, lui a fait des études pour devenir vigneron. **« Il faut connaître la culture du vin et surtout être dans le relationnel. Et chez Nicolas, la tâche est simple. Nous avons un partenariat historique avec des fournisseurs depuis plus de vingt ans. »**

Les Français boivent-ils moins ? De manière différente. **« Le panel de plats français est tellement riche que la bouteille reste indispensable pour les accompagner. Même si la qualité prime plus que la quantité. »**



Avec Nicolas Grimaud, le bonheur de flâner, de discuter, de choisir... Un grand moment à partager sans modération !

CRÉDIT PHOTO OUEST FRANCE

Le large éventail de 650 bouteilles laisse forcément le choix.

En ce moment, le champagne est à la fête ! Il démarre à 19, 50 €, la bouteille avec un Monopole Heidsieck **« qui se boit les yeux fermés. »**

Jusqu'au Krug, grande cuvée **« mon préféré. »** Ses chères bulles vanillées, pétillent dans une bouteille à 187 €.

Mais la terre sarthoise n'est pas en reste ! **« Avec d'excellents vins très demandés qui s'améliorent d'années en années qui sont malheureusement en quantité limitée. Et que les Parisiens plébiscitent de plus en plus. »**

Alors pourquoi pas offrir le coffret Jasnières et Coteau-du-Loir à 32, 60 € ? Et toujours à consommer avec modération. Évidemment !

Magasin Nicolas, 12, rue du Docteur-Leroy, tél. 02 43 23 94 70. Ouvert ce lundi de 9 h 30 à 19 h.

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS





Date : Janvier 2019
Page de l'article : p.12

Vitrines cadeaux x Marie Claire Méditerranée



Château Paradis

Dans un cadre exceptionnel, entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Le domaine élabore des cuvées d'exception qui reflètent l'âme de ce grand terroir. Comme la cuvée Château Paradis rouge 2015, dont la robe rubis et le bouquet puissant, aux arômes de fruits rouges confiturés et d'épices, charment immédiatement. Bien équilibré, ce vin accompagnera parfaitement vos repas de fêtes notamment une pintade aux marrons ou encore un canard rôti aux cèpes. En vente sur place, chez les cavistes Nicolas et sur la boutique en ligne chateauparadis.com. Château Paradis, 13610 Le Puy-Sainte-Réparade
chateauparadis.com

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 8 decembre 2018
Page de l'article : p.7
Journaliste : J.A.

DISTRIBUTION

Chez Nicolas, la gamme Baron de Lestac s'affichera Terra Vitis en 2019 FRANCE

L'enseigne de cavistes Nicolas (groupe Castel) passera 100% de la gamme Baron de Lestac (groupe Castel) présente dans ses linéaires, en Terra Vitis à l'horizon fin 2019. Une décision dans la logique du groupe Castel qui investit fortement sur la labélisation Terra Vitis, tant pour ses propriétés que pour ses marques. *J.A.*

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Decembre 2018 - janvier 2019
Page de l'article : p.145
Journaliste : Philippe Bidalon

EFFERVESCENCES

CÉPAGES OUBLIÉS

Bien qu'autorisés dans l'élaboration du champagne, l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris ont quasiment disparu des vignobles. Des vignerons passionnés bataillent pour remettre ces variétés délaissées au goût du jour.

PAR **Philippe Bidalon**



1. Originaire de l'est de la France, le petit meslier est un hybride naturel du gouais et du savagnin. Il est riche en alcool et libère des arômes de violette, de citron et de verveine. **2.** *« C'est mon devoir d'entretenir ce patrimoine, de préserver la biodiversité et d'essayer de tirer le meilleur de ces raisins »*, confie Michel Drappier, célèbre viticulteur de l'Aube, qui cultive (en bio) quelques ares des quatre cépages oubliés. **3.** Vendanges de pinot blanc cultivé pour la coopérative Chassenay d'Arce.

Pour faire du champagne, on peut bien sûr compter sur les trois stars du vignoble champenois (pinot noir, meunier et chardonnay), mais quatre autres cépages historiques, tous blancs, sont autorisés par l'AOC: l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc (ou blanc vrai) et le pinot gris (autrefois nommé fromenteau ou « enfumé »), qui donnaient de bien jolies bulles. Les Champenois se sont désintéressés de ces raisins fragiles et capricieux, capables de rester verts plusieurs années d'affilée. Pis, leur rendement était médiocre, même au mieux de leur forme ! Pas acceptable dans une région vinicole en proie aux démons productivistes. Les « mauvais élèves » devinrent si rares qu'ils n'occupent plus aujourd'hui qu'un petit 0,5 % des 34 000 hectares plantés en Champagne. Des cépages « oubliés », mais… pas de tous. Une poignée de vignerons, attachés à la préservation de ce patrimoine, continue d'en bichonner quelques arpents. Comme les Tarlant, à Œuilly (Marne), chez qui s'élabore depuis des lustres une cuvée singulière à partir de pinot blanc, d'arbane et de petit meslier. Ou encore du côté de Jouy-lès-Reims, où Pierre et Philippe Aubry, désireux de renouer avec une viticulture ancestrale, découvrent en 1986, dans de vieux manuels, l'importance, autrefois, de ces variétés. Les deux frères, respectivement biologiste et œnologue, en retrouvent quelques ceps, les multiplient et les récoltent. Ainsi est né Le Nombre d'Or, qui réunit les sept cépages. C'est le vignoble de l'Aube qui recèle le plus grand nombre de pieds de chacun d'eux. Deux vénérables maisons familiales de la Côte des Bar, Drappier et Moutard Père & Fils, leur consacrent des cuvées exclusives, à l'instar de la coopérative Chassenay d'Arce, dont les adhérents veillent pieusement sur de vieilles parcelles de pinot blanc. Un cépage qui renaît aussi aux portes de Reims, grâce à Pierre Trichet, un vigneron au caractère affirmé… Comme les cépages rares.



NOTRE SÉLECTION 1. Clos du Château de Bligny, Cuvée 6 Cépages, brut, 49 € (Nicolas). **2.** Drappier Quattuor, blanc de blancs (arbane, petit meslier, pinot blanc et chardonnay), 65 €. **3.** Duval-Leroy, Précieuses Parcelles Petit Meslier 2005, 90 €. **4.** Moutard Père & Fils, Arbane Vieilles Vignes 2011, 106 €. **5.** Pierre Trichet, Cuvée 1333, brut, 47 €. **6.** Chassenay d'Arce Pinot Blanc extra-brut 2008, 45 €. **7.** Tarlant Cuvée Bam ! 105 €. **8.** L. Aubry Fils Le Nombre d'Or 2014, brut, 28 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : FR
Périodicité : Semestriel
OJD : 16476





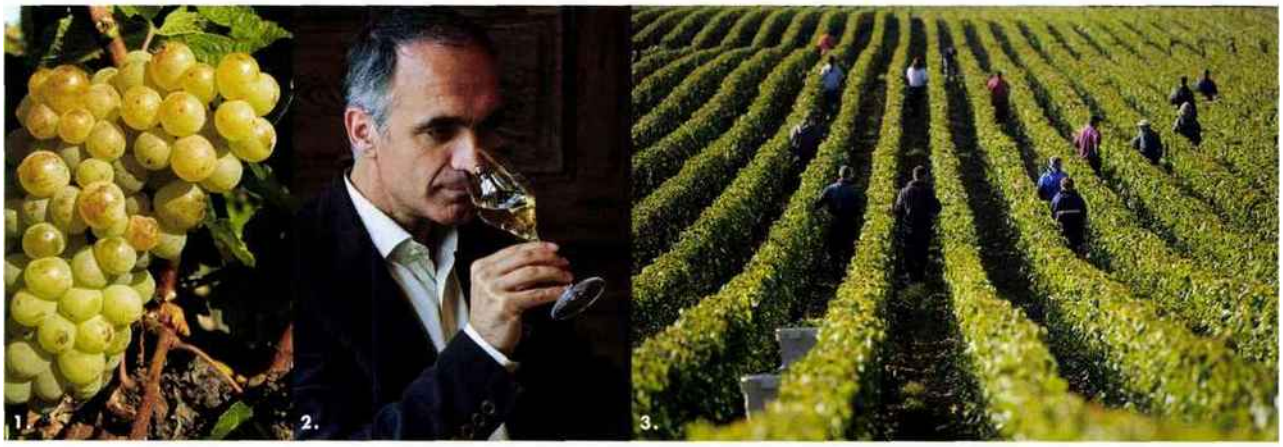
Date : Decembre 2018 - janvier 2019
Page de l'article : p.140
Journaliste : Philippe Bidalon

EFFERVESCENCES

CÉPAGES OUBLIÉS

Bien qu'autorisés dans l'élaboration du champagne, l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris ont quasiment disparu des vignobles. Des vignerons passionnés bataillent pour remettre ces variétés délaissées au goût du jour.

PAR **Philippe Bidalon**



1. Originaire de l'est de la France, le petit meslier est un hybride naturel du gouais et du savagnin. Il est riche en alcool et libère des arômes de violette, de citron et de verveine. **2.** *« C'est mon devoir d'entretenir ce patrimoine, de préserver la biodiversité et d'essayer de tirer le meilleur de ces raisins »*, confie Michel Drappier, célèbre viticulteur de l'Aube, qui cultive (en bio) quelques ares des quatre cépages oubliés. **3.** Vendanges de pinot blanc cultivé pour la coopérative Chassenay d'Arce.

Pour faire du champagne, on peut bien sûr compter sur les trois stars du vignoble champenois (pinot noir, meunier et chardonnay), mais quatre autres cépages historiques, tous blancs, sont autorisés par l'AOC: l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc (ou blanc vrai) et le pinot gris (autrefois nommé fromenteau ou « enfumé »), qui donnaient de bien jolies bulles. Les Champenois se sont désintéressés de ces raisins fragiles et capricieux, capables de rester verts plusieurs années d'affilée. Pis, leur rendement était médiocre, même au mieux de leur forme ! Pas acceptable dans une région vinicole en proie aux démons productivistes. Les « mauvais élèves » devinrent si rares qu'ils n'occupent plus aujourd'hui qu'un petit 0,5 % des 34 000 hectares plantés en Champagne. Des cépages « oubliés », mais… pas de tous. Une poignée de vignerons, attachés à la préservation de ce patrimoine, continue d'en bichonner quelques arpents. Comme les Tarlant, à Œuilly (Marne), chez qui s'élabore depuis des lustres une cuvée singulière à partir de pinot blanc, d'arbane et de petit meslier. Ou encore du côté de Jouy-lès-Reims, où Pierre et Philippe Aubry, désireux de renouer avec une viticulture ancestrale, découvrent en 1986, dans de vieux manuels, l'importance, autrefois, de ces variétés. Les deux frères, respectivement biologiste et œnologue, en retrouvent quelques ceps, les multiplient et les récoltent. Ainsi est né Le Nombre d'Or, qui réunit les sept cépages. C'est le vignoble de l'Aube qui recèle le plus grand nombre de pieds de chacun d'eux. Deux vénérables maisons familiales de la Côte des Bar, Drappier et Moutard Père & Fils, leur consacrent des cuvées exclusives, à l'instar de la coopérative Chassenay d'Arce, dont les adhérents veillent pieusement sur de vieilles parcelles de pinot blanc. Un cépage qui renaît aussi aux portes de Reims, grâce à Pierre Trichet, un vigneron au caractère affirmé… Comme les cépages rares.



NOTRE SÉLECTION 1. Clos du Château de Bligny, Cuvée 6 Cépages, brut, 49 € (Nicolas). **2.** Drappier Quattuor, blanc de blancs (arbane, petit meslier, pinot blanc et chardonnay), 65 €. **3.** Duval-Leroy, Précieuses Parcelles Petit Meslier 2005, 90 €. **4.** Moutard Père & Fils, Arbane Vieilles Vignes 2011, 106 €. **5.** Pierre Trichet, Cuvée 1333, brut, 47 €. **6.** Chassenay d'Arce Pinot Blanc extra-brut 2008, 45 €. **7.** Tarlant Cuvée Bam ! 105 €. **8.** L. Aubry Fils Le Nombre d'Or 2014, brut, 28 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

RÉPONSE A TOUT!
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 62722





Date : Janvier 2019
Page de l'article : p.88-89

Note book FAMILLE

Spéciale dernière
Nos idées cadeaux

Tic... Tac... tic... tac... le compte à rebours a commencé et vous n'avez pas eu le temps d'acheter tous vos cadeaux. Pas de panique, notre sélection pour passionnés devrait faire plus d'un heureux.



Évasion
Billets tricotés
La compagnie Transavia propose un coffret contenant un pull aux couleurs de 5 destinations : Porto, Barcelone, Naples, Prague ou Amsterdam, ainsi qu'un billet aller/retour pour 2 personnes. Tout en faisant une bonne action puisque 5 € par pull vendu seront reversés à l'association Louis Carlesimo !
www.lesbilletstricotestransavia.com au prix unique de 250 €.



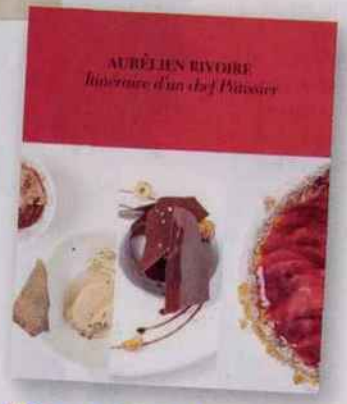
So chic
Coffret bloc de foie gras, chutney et Sainte-Croix-du-Mont, Comtesse du Barry
Cadeau gourmand que ce coffret classique chic qui séduit tous les adeptes de gastronomie. Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest (100 g), 1 bouteille de Sainte-Croix-du-Mont (37,5 cl) et 1 chutney de figue (27 g)
Prix : 31,90 €.
Disponible en boutique Comtesse du Barry
www.comtessedubarry.com

Bon cadeau évasion

Offrez ce bon cadeau Locaboat à valoir sur plus de 200 itinéraires fluviaux à travers la France et l'Europe. Le montant libre pour une formule flexible et personnalisable restant à l'entière liberté du destinataire. Bon cadeau. Croisière « clé en main » pour une formule complète et pré-organisée. Reste à appeler un conseiller Locaboat au 03 86 91 72 72 pour élaborer le bon cadeau idéal.

Collector
Papillotes d'antan
À l'occasion de ses 120 ans, Révillon Chocolatier ne pouvait que proposer cette boîte collector garnie de papillotes au chocolat noir, lait et blanc, sélectionnées parmi ses recettes les plus gourmandes. **Révillon Chocolatier, boîte collector. Prix: 9,89 € l'assortiment de 350 g. Disponible en GMS**





50 recettes
Itinéraire d'un pâtissier gâté
Retrouvez le parcours gourmand du chef Aurélien Rivoire, le nouveau prodige de la pâtisserie haute gastronomie. Ses classes, il les a faites au Lucas Carton et au Meurice aux côtés de Cédric Grolet. Aurélien Rivoire est aujourd'hui le chef pâtissier du Pavillon Ledoyen et du 1947 Cheval Blanc à Courchevel, sous la direction du chef étoilé Yannick Alléno.
***Aurélien Rivoire Itinéraire d'un chef Pâtissier* aux Éditions Hachette - Cuisine. Prix : 45 €**

L'exception
Sauternes, 1er grand cru classé
Étrennes inoubliables pour les connaisseurs. Élu parmi les 100 meilleurs vins du monde du magazine américain *Wine Spectator*.
Château Guiraud, 1er grand cru classé en 1855 millésime 2009. Prix: 70 €. Disponible chez certains cavistes et sur www.chateauguiraud.com



Tous droits réservés à l'éditeur

REPONSE A TOUT!
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 62722

Date : Janvier 2019
Page de l'article : p.88-89



Guide
Divine vigne

Voilà un guide des vins pas comme les autres. Son originalité, il la tire d'une série de mangas dessinés et scénarisés par des passionnés de vins. Au total près de 500 vins de légende, découverts par Shizuku Kanzaki, Issei Tomine et leurs compagnons de dégustation. Partez à l'aventure des vins de légende.

Les gouttes de Dieu **par le collectif David Cobbold, Jacques Dupont, Sébastien Durand Viel et Laurent Gotti.**

©2018, LE GUIDE DES VINS - 500 VINS DE LÉGENDE, HACHETTE VINS/GLÉNAT.
TADASHI AGI & SHU OKIMOTO. ALL RIGHTS RESERVED.



Saveurs
Foie gras de canard du Sud-Ouest (IGP) au torchon, Itinéraires des Saveurs, Intermarché

Triés manuellement un à un, les foies gras proviennent de canards nés et élevés dans le sud-ouest de la France. Préparés par les Canards d'Auzan, implanté dans le Gers et partenaire avec 250 éleveurs certifiés IGP, PMC.

Prix : 14,95 € les 180 g.
Disponible chez Intermarché

Spécialité
Le foie gras de canard entier des Landes fumé mi-cuit

Déveiné manuellement, le foie gras est légèrement fumé avant d'être cuit sous vide. Une spécialité dont seule la maison Lafitte a le secret.

Prix : 45,85 € pour 350 g
Disponible dans les boutiques Lafitte et sur le site www.lafitte.fr





Alliance
Truffes ardéchoises

Boîte de 200 g de truffes et marrons, l'alliance parfaite pleine de goût et de saveurs.

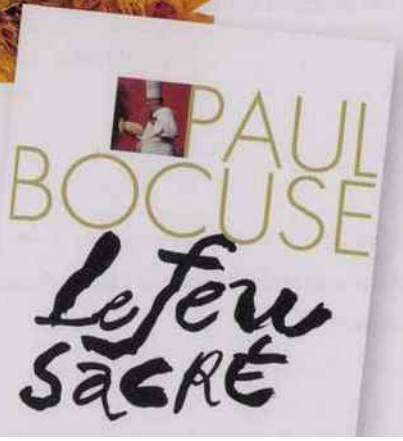
Prix : 16€. Disponible dans les magasins ainsi que sur le site pierrechauvet.com

Le must
Le millésimé 2018 maison Lafitte

Foie gras de canard entier de réserve, préparé à l'ancienne, selon la recette traditionnelle Lafitte, avec uniquement du sel, du poivre et des épices. Sans additif, ni conservateur ni alcool, il est accompagné d'un petit livret de conseils et astuces.

Prix : 32 € pour 180 g
Disponible dans les boutiques Lafitte et sur le site www.lafitte.fr





Illustre
Si monsieur Paul m'était conté...

Riche en péripéties, retrouvez l'épopée flamboyante et savoureuse, du chef de file « de la nouvelle cuisine », le regretté Paul Bocuse. ***Paul Bocuse, le feu sacré*** **par Ève-Marie Zizza-Lalu . Collection Le verre et l'assiette 240 pages. Prix : 35 €**



Tradition
Floc rouge et blanc Domaine de Magnaut

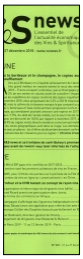
En rouge ou blanc Floc de Gascogne.

Disponible sur www.floc-de-gascogne.fr et dans les magasins Nicolas.
Prix : entre 9 et 12€

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 21 au 27 decembre 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : T.G.

DISTRIBUTION

Nicolas vend des huiles d'olive à marque réservée FRANCE

Le réseau de cavistes Nicolas (groupe Castel) s'ouvre progressivement à l'épicière fine : le premier pas est la commercialisation d'huiles d'olive marocaines sous la marque L'Oliveraie de Larroque, également propriété du groupe Castel. Cette gamme se décline en trois catégories : « assaisonnement », « cuisson » et « cuisine à cru ». Elle bénéficie de packagings différents de ceux commercialisés par le Groupe des Brasseries du Maroc, une adaptation réalisée par l'agence Cochet Concept pour le marché français de l'épicerie fine. ■ ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur



CONSIGNE

-

CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Date : 30/11/2018
Heure : 09:45:37
Journaliste : Tiziano Polito

www.emballagesmagazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Une encre effaçable pour les bouteilles consignées



L'encre se dissout lors du lavage des bouteilles.

Spécialisé dans le marquage, Linx propose Black 1068 pour les contenants réutilisables en verre employés dans le domaine de la bière, du lait et du vin. -

La bouteille consignée est à la mode comme le prouve le regain de confiance des consommateurs britanniques pour la traditionnelle pinte en verre pour le conditionnement du lait (lire *Emballages Magazine* n°1000). En France, Nicolas veut remettre au goût du jour cette présentation pour le vin, alors qu'en Allemagne ou en Belgique elle n'a jamais cessé d'exister dans la bière. Les équipementiers essaient pour leur part de satisfaire à cette tendance en développant les technologies qui répondent aux demandes des industriels concernés. Linx propose ainsi le Black 1068, une encre de marquage qui a la particularité de se dissoudre au contact de l'eau de lavage, lorsque les bouteilles sont nettoyées, avant d'accomplir une nouvelle rotation. Il est donc possible d'inscrire une nouvelle date limite de consommation (DLC) ou un numéro de lot sans courir le risque que le code précédemment apposé soit encore présent. Tout en étant effaçable, cette encre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

remplit néanmoins ses fonctions de base, elle est en effet consistante et lisible, même quand la boisson est pasteurisée, immergée dans de l'eau glacée ou stockée pendant de longues périodes, voire même réfrigérée. Développée pour pouvoir être appliquée sur des bouteilles remplies à chaud ou dans des environnements humides, l'encre Black 1068 peut être utilisée sur les codeurs de la série 8900 à jet d'encre continu de Linx, y compris dans le cadre d'applications à haute vitesse soit à plus de 440 mètres par minute.

Filiale du groupe américain Danaher, Linx développe des solutions de marquage-codage autour des technologies jet d'encre, au laser et de transfert thermique.

Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.18

DÉCRYPTER | L'ESSENTIEL



30 OCTOBRE 2018

NICOLAS RÉINTRODUIT LA CONSIGNE

46 boutiques parisiennes du caviste peuvent récupérer les 20 000 bouteilles d'un côtes-du-rhône villages (lire page 97).

Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Novembre 2018
Page de l'article : p.99
Journaliste : Arnaud Jadoul et Henri Saporta

LE CAS

NICOLAS LA CONSIGNE

LE CONTEXTE

«Ramenez-moi chez votre caviste!» : voilà ce que peut lire sur une bouteille un client de Nicolas (Castel) qui achète une cuvée 2017 de côtes-du-rhône villages Vaison-la-Romaine bio, dont 20000 bouteilles sont proposées au prix d'environ 7 euros. Et pour cause! Depuis le 29 octobre, la consigne fait son retour dans 46 boutiques parisiennes. L'opération porte sur cette seule référence en marque de distributeur (MDD). Le principe est simple: quand le client rapporte sa bouteille vide, il peut récupérer la consigne – 20 centimes sans taxe à la valeur ajoutée (TVA) – ou racheter la même référence sans avoir à payer de nouveau ces 20 centimes. Chaque bouteille consignée peut être utilisée 28 fois. L'enseigne précise que le circuit retenu permet d'économiser 30% d'eau et 75% d'énergie par rapport au recyclage. Comme l'indique la capsule représentative de droit (CRD) marquée 62 N 143, le remplissage s'effectue chez Castel, dans le Pas-de-Calais. Il y a plus de 800 kilomètres entre ce département nordiste et le Vaucluse... Nicolas a opté pour une bouteille allégée de Vidrala. Le bouchon, un Nomacorc Green fabriqué à partir de polyéthylène (PE) végétal, est garanti totalement neutre en carbone. Enfin, étiquette et contre-étiquette sont imprimées avec des encres également végétales sur du papier certifié selon les critères de gestion durable des forêts (FSC). ●

Arnaud Jadoul et Henri Saporta



LES PLUS

• Avec cette opération symbolique qui porte sur une seule référence, **Nicolas indique avoir bien compris que la consigne était tendance tout en affirmant renouer avec son histoire.** Les réflexions autour de la création d'un parc de bouteilles consignées à Paris sont toujours en cours.

• Sous l'impulsion de Brune Poirson, secrétaire d'État à la Transition écologique et solidaire, **le gouvernement se prépare à déployer la consigne solidaire pour différents emballages de boissons.**

• Bouteille, bouchon et étiquette, **Nicolas inscrit sa démarche dans une approche globale d'écoconception.** Il est néanmoins peu commun de recourir à un emballage allégé quand il s'agit de résister aux aléas des rotations.

LES MOINS

• **«Préférez l'économie circulaire!»** : **mentionnée sur la contre-étiquette, cette injonction laisse entendre que le recyclage du verre n'en relève pas.** Le message est pour le moins étrange!

• La bouteille consignée est dotée du logo du Triman relatif au recyclage. **Le message est d'autant plus contradictoire que les emballages en verre sont exemptés de ce marquage.**

• **Mieux vaut éviter** de se rendre à une soirée ou de répondre à une invitation avec cette bouteille consignée **sous peine de ne pas la retrouver et de perdre... 20 centimes.**

EN CONCLUSION

Tous les magasins et épiceries qui proposent à leurs clients de recourir au vrac et aux emballages consignés se heurtent à un problème récurrent: les consommateurs qui rapportent effectivement leurs emballages vides sont minoritaires. La somme de 20 centimes est-elle suffisante pour éviter cet écueil? L'avenir le dira... En déployant cette initiative sur une seule référence, Nicolas teste son marché sans prendre beaucoup de risques. Mais pour un caviste dont les millions de bouteilles écoulées sont recyclées si le geste de tri est respecté, mieux vaut délivrer les bons messages sur l'économie circulaire. Contrairement à une bouteille consignée, une bouteille recyclable est-elle un déchet? Attention, danger! L'enseigne pourrait bien se trouver prise au piège de son propre discours.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.gentside.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le caviste Nicolas réinstaure le concept de consignes pour les bouteilles

Visuel indisponible

Le concept de consigne vous connaissez ? C'est le fait de ramener les bouteilles en verre vides pour qu'elles soient réutilisées. Et bien le caviste Nicolas réinstaure ce système.

Vous aussi vous aimez recevoir vos amis pour faire la fête mais vous avez toujours la flemme de jeter les cadavres de bouteilles après la fête ? Vous allez alors être ravis d'apprendre que le caviste Nicolas a décidé de relancer les consignes dans ses enseignes. Ainsi, vous pourrez rapporter les bouteilles de vin vides afin qu'elles soient à nouveau utilisées.

À une époque où on cherche à éviter le gaspillage c'est une excellente nouvelle ! **Surtout que les consignes étaient très répandues jusqu'au début des années 90, avant le développement des emballages plastique qui ont compliqué le process.**

Ainsi, à chaque bouteille ramenée, vous pourrez toucher 0,20 euro. Même si c'est une petite somme, ça motive un peu plus à ranger son appartement. Pour l'instant, seule la cuvée Côtes du Rhône Village Vaison-la-Romaine Bio est concernée par l'opération mais on espère que cela va se développer pour d'autres. Quand on sait qu'on peut utiliser une même bouteille jusqu'à 28 fois, ça vaut le coup de se déplacer !

Tous droits réservés à l'éditeur



BOUCHON DE LIEGE

-

CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

L'ARBORICULTURE FRUITIERE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Decembre 2018
Page de l'article : p.62-63
Journaliste : Olivier Lévêque

VERRE ET EMBALLAGES

LES EMBALLAGES ÉCO-CONÇUS FONT LEUR CHEMIN

Réduire chez les vignerons la quantité d'emballages (verre, carton, etc.) et en améliorer la recyclabilité. Pour accompagner les producteurs dans ces démarches, l'éco-organisme Adelphe propose des outils simples et des partenariats fructueux.



Le verre est un matériau recyclable à 100 % et à l'infini. La collecte et le recyclage du verre sont en place en France depuis 1974. Les Français peuvent recycler leurs bouteilles en verre en partie grâce aux vignerons. En France, ceux qui mettent en marché du verre versent une écocontribution pour structurer la filière.

En France, 8 bouteilles de verre sur 10 achetées par les ménages français sont recyclées. Pour aider les consommateurs à trier encore plus, les vignerons, négociants et coopératives sont appelés à verser une éco-contribution à l'organisme Adelphe, qui organise la collecte et les filières de recyclage du verre. « *Mais nous avons une autre mission : celle d'aider les entreprises à mieux concevoir leurs emballages. L'éco-conception va permettre de faciliter le recyclage mais aussi de répondre aux attentes des consommateurs. 80 % d'entre eux recherchent des produits responsables[1], mis en marché par des entreprises engagées* », introduit Sophie Wolff, directrice de Adelphe.

Parmi les outils mis à la disposition des vignerons pour aller vers l'éco-conception, la nouvelle application Feel (Facilitateur d'Eco-conception En Ligne). « *Avec un questionnaire gratuit, les entreprises réalisent en moins de 15 minutes le diagnostic de leurs emballages*, présente Sophie Wolff. *Pour réduire l'impact sur l'environnement, trois leviers sont possibles : réduire le poids des emballages, améliorer leur recyclabilité, notamment en favorisant les mono-matériaux et ceux dont la filière de recyclage existe, comme le verre ou le carton, et enfin sensibiliser les consommateurs aux bons gestes de tri, en apportant de l'information sur l'emballage.* »

LES CHAMPENOIS ONT RÉDUIT ENSEMBLE LE POIDS DES BOUTEILLES DE VERRE

Outre les économies permises grâce à des réduction de matières, les entreprises réalisant l'éco-conception ou sensibilisant les consommateurs au tri peuvent bénéficier d'un bonus allant jusqu'à 36 % sur leur contribution au recyclage.

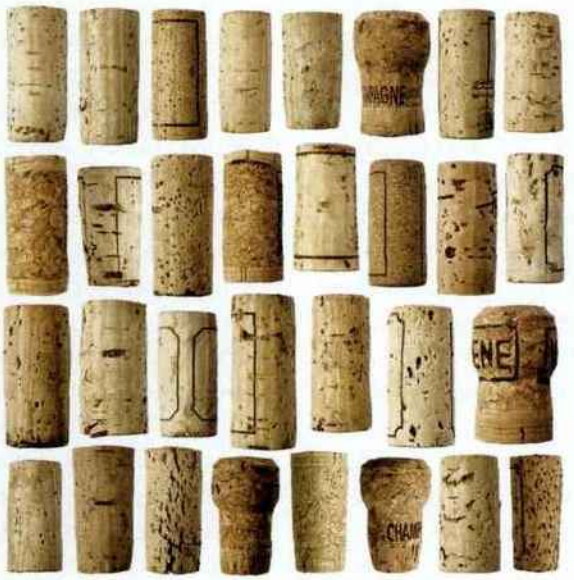
Pour accompagner dans leur démarche de progrès

Tous droits réservés à l'éditeur

BOUCHONS DE LIÈGE

Un recyclage écologique et caritatif

Si aucune filière institutionnelle de recyclage n'est en place pour les bouchons de liège, la fédération française du liège (FFL) a développé depuis plusieurs années une démarche nationale de collecte, via ses adhérents en partenariat avec diverses organisations (ex: réseau Nicolas, France Cancer, Auchan-Amorim, Vignerons Indépendants...). Objectif: organiser le recyclage et aider diverses associations, explique Jean-Marie Aracil, chargé de mission à la FFL. *« Les volumes collectés sont expédiés au Portugal pour être recyclés en matériaux d'isolation. Avec une collecte actuelle de 300 à 400 t, ce ne sont encore que 10 % des bouchons en liège potentiellement recyclables présents en France qui sont collectés. »* Chaque tonne collectée est payée 330 euros. En 2017, par le biais de la démarche Ecobouchon, ont ainsi été reversés 75000 euros aux partenaires collecteurs, 27000 euros à la recherche contre le cancer, et 42000 euros à d'autres associations caritatives.



NIK_MERKULOV/FOTOLIA

Les bouchons en liège sont issus des forêts de chêne-liège. Cette espèce ne pousse qu'en Europe. Les bouchons en liège sont aujourd'hui recyclables. Les points de collecte sont répertoriés sur la carte de planeteliege.com.

les filières qui mettent du verre sur le marché français, Adelphe mise sur des « partenariats collectifs », de plus en plus nombreux dans le secteur viticole: Comité champagne, Interprofession des vins de Bourgogne, filière ratafia champenois, etc. *« La filière champagne a déjà réduit le poids des bouteilles en verre de 900 à 835 gr en cinq ans »*, se félicite la directrice.

Olivier Lévêque

(1) Source Ipsos Adelphe 2013

Tous droits réservés à l'éditeur



SOIREE NOËL DESS INFLUENCEURS

-

CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

www.hellocoton.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Champagne: Les cavistes Nicolas revisitent le repas de Noël par LHommeTendance



Pour Noël, nous avons testé pour vous des associations auxquelles on aurait pas forcément. Aujourd'hui, nos repas de Noël ressemblent à : champagne à l'apéro, vin blanc moelleux sur du foie gras ou du saumon, du vin rouge avec de la dinde et encore du champagne pour accompagner la bûche de Noël.A la grande cave Nicolas située au 31 place de la Madeleine 75008 paris, nous avons fait l'expérience de tester des accords mets / alcool tout à fait originaux sous les...

Cet article provient du blog L'Homme Tendance. Guillaume habite à Paris et est également auteur de Skateboard électrique : la nouvelle grosse tendance urbaine ? .

Tous droits réservés à l'éditeur

Les cavistes Nicolas revisitent le repas de Noël

Pour Noël, nous avons testé pour vous des associations auxquelles on aurait pas forcément. Aujourd'hui, nos repas de Noël ressemblent à : champagne à l'apéro, vin blanc moelleux sur du foie gras ou du saumon, du vin rouge avec de la dinde et encore du champagne pour accompagner la bûche de Noël.

A la grande cave Nicolas située au 31 place de la Madeleine 75008 paris, nous avons fait l'expérience de tester des accords mets / alcool tout à fait originaux sous les explications avisées des experts et cavistes de chez Nicolas.

Des accords mets et cocktail pour l'apéritif
En met, nous proposons une petite vérine : Émiettées de crabe (qui peut être remplacées par du surimi) / avocat écrasé (assaisonnement + citron). Pour l'accompagner nous sommes sortis des sentiers battus avec un mojito revisité.

La menthe sera remplacée par du basilic – histoire d'étonner dès les premières gorgées et le rhum un peu trop commun sera remplacé par un alcool souvent mis de côté dans les cocktails : le Gin, plus précisément du Gin Citadelle.



Le mojito revisité avec du Gin et du Basilic

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Gin citadelle est un Gin français, a quelques kilomètres de Cognac, ce gin est fabriqué à partir de genièvre (principalement) mais également 18 autres épices telles que la coriandre, cardamone, cumin, muscade et j'en passe…

Le Gin citadelle est fruité et épicé qui lui donne de la fraîcheur et du caractère pour environ 30€ >>

Ce cocktail est un Basil Smash, et voici sa simple recette, facile à reproduire :

50 ml de Gin la Citadelle
1 bouquet de basilic – comme pour un mojito n'hésitez pas à avoir la main lourde
25 ml de jus de citron vert
15 ml de sucre en sirop.

Donnez de la fraîcheur à votre entrée avec la Vodka
Pour l'entrée, quoi de mieux que du saumon. Des bonnes tranches de saumon fumé, ou des pavés de saumon gravlax ou cru façon sashimi. Le saumon marche bien dans tous les cas.

En accompagnement avec le saumon, l'association proposée par Nicolas est de changer du vin blanc et de le remplacer par de la vodka. En revanche, comme pour l'apéritif, restons chauvin et restons sur une vodka française : La Vodka Pyla.



Une petite Vodka pour accompagner votre entrée

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Cette vodka provenant des dunes du Pyla est d'une fabrication 100% française à partir de blé français suite à 5 étapes de distillation.

Cette méthode particulière apporte à la Vodka Pyla une douceur et une pureté incroyable. Pas besoin de la servir congelée, légèrement fraîche, ou même à température ambiante elle sera parfaite pour la dégustation.

Twistez vos plats de Noël
En met proposé, pourquoi pas des magrets de canard sauce au miel ou réduction de vinaigre balsamique. Cette viande forte en goût a plutôt l'habitude de s'accompagner d'un bon bordeaux bien puissant.

Il serait idéal de l'accompagner d'une bouteille de Porto, mais si vous voulez faire choisir un alcool un peu cher alors un Taylor's 2012 Late bottled Vintage à moins de 25 euros fera parfaitement l'affaire.



Proposez d'accompagner vos plats issus de la mer au Champagne !

Si vous n'êtes pas trop carnivore et préférez un plat issu de la mer, servez donc des noix de Saint Jacques avec une fondue de poireaux, épatez vos invités avec le champagne que vous n'aurez pas servi à l'apéritif. Ouvrez une bouteille de Perrier Jouet, et l'association sera divine.

Champagne Perrier jouet au prix de 39,20€ la bouteille >>

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Des associations étonnantes pour votre dessert
Pour tout ce qui est chocolat, l'association parfaite est un bon whisky écossais. Pour ma part je les aime tourbés, avec un Lagavullin ou Laphroaig par exemple. Pour une table d'invités aux palais plus sensible, un Chivas fera parfaitement l'affaire.

Whisky Chivas Regal Mizunara chez Nicolas >>



Un Chivas en dessert ?

Pour faire sensation, sortez une bouteille de Chivas regal Mizunara, qui est le whisky d'écosse japonisé. Il saura faire amende honorable tout en sortant des sentiers battus si vos convives sont connaisseurs.

Pour tout autre type de dessert, type tarte au citron, Vacherin.. n'hésitez pas à sortir un bon petit rhum ou rhum d'Amérique du Sud.

Un classique Diplomatico sera parfait. Pour ma part, ma cave est rempli d'un rhum de l'ile maurice : l'Arcanes.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

DAME SKARLETTE

https://www.dameskarlette.com/

Nicolas nous propose un noël revisité



Dernièrement j'assistais à ma première soirée chez **Nicolas**.

C’est en 1822, un an après la mort de Napoléon Ier, que les premiers magasins NICOLAS, spécialisés en vins, ont ouvert leurs portes en plein centre de Paris. Premier caviste de France, NICOLAS compte aujourd’hui **551 boutiques en France** et aussi à l’international et propose plus de **1 500 références** pour garantir une expérience unique de dégustation.

De plus, Nicolas possède des corners et des bars à vin.

Nos 765 cavistes garantissent un conseil personnalisé et une proximité de service optimal à chacun de ses clients.

Le personnel de chez Nicolas est expert en qualité et nous avons pu avoir à faire, durant la soirée à de vrais professionnels avec une réelle connaissance des produits.

Nicolas a décidé de revisiter Noël.

Durant la soirée 4 ateliers étaient proposés :

- L'apéritif
- L'entrée
- Le plat
- Le dessert

Le but nous faire découvrir des boissons ou associations différentes

Pour l'apéritif :

En général nous faisons souvent dans le traditionnel, Nicolas propose de bouleverser les choses avec deux cocktails ma foi très bons.

Un bloody Maria pour accompagner de la charcuterie

ou

Un gin Smash Basil pour accompagner un tartare de tourteaux et d'avocats.



*

Pour l'entrée :

Les mariages vont être mélangés. Vous pouvez tout à fait rester dans le conventionnel au niveau des plats, mais des vins viendront contrebalancer le goût. Voici les idées qui nous ont été proposées à la dégustation.

Médaillons de foie gras de canard accompagnés d'un muscat château de Rasignan ou si vous n'aimez pas le goût sucré, il suffit de marier le foie gras avec un rouge comme un château de Sabazan St Mont ou bien un porto Ramos Adriano Reserva


RAMOS PINTO
VINHO DO PORTO
AS
354521
05
GARANTIA
RP
PORTO
Ramos Pinto
ADRIANO
RESERVA
Douro Valley Port Wine Estate Grown
RAMOS PINTO

Porto : 18,50 euros

Si vous optez plus pour le poisson, le saumon mariné ira très bien avec croze hermitage blanc, un Tariquet Côté sera parfait avec les huîtres ou encore une vodka Pyla fabriquée en France


DOMAINE DU
TARIQUET
Côté
2017
CHARDONNAY
& SAUVIGNON
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
PRODUIT DE FRANCE

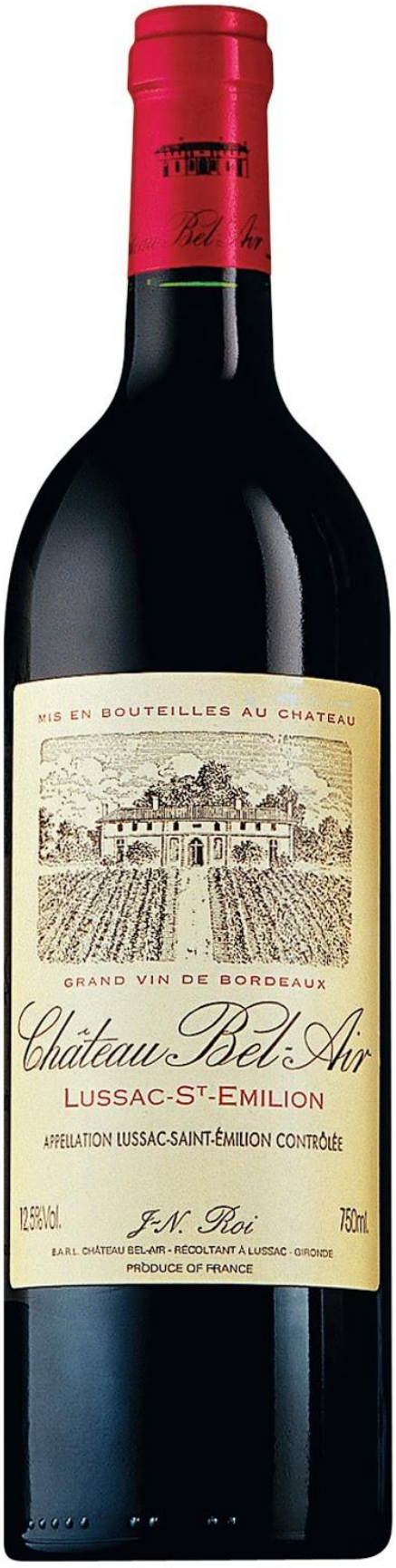
Tariquet Côté 2017 Côtes de Gascogne IGP - 9,80 euros

Pour les plats :

Que vous soyez viande ou poisson, vous trouverez certainement votre choix dans toutes les bouteilles proposées chez Nicolas

Pour un magret de canard pourquoi pas un Mas du Novi Saut de l'Aigue ou encore, déroutant, un porto !!!

Pour un chapon, un rouge comme un Château Bel-Air ira très bien


MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
GRAND VIN DE BORDEAUX
Château Bel-Air
LUSSAC-ST-EMILION
APPELLATION LUSSAC-SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE
12.5%Vol.
J-N. Roi
750ml
E.A.R.L. CHÂTEAU BEL-AIR - RÉCOLTANT À LUSSAC - GIRONDE
PRODUCE OF FRANCE

CHÂTEAU BEL-AIR 2014 - Lussac /Saint-Emilion AOP : 14,75 euros

Pour des noix de St-Jacques et fondue de poireau un blanc comme celui du Duc de Belmont ou également prisé un champagne Perrier-Jouët Grand Brut

Pour un poisson un Blanc Isabelle & pierre clément ira parfaitement ou encore un Menetou Salon


Isabelle et Pierre
Clément
MENETOU-SALON
Classique
- Blanc -

Pour le dessert :

Un mi-cuit au chocolat pourra être accompagné par un vin Maury Mas Amiel ou encore un Whisky Chivas Mizunara d'Ecosse.

J'ai eu un réel coup de coeur pour l'association proposée avec le Chou Vanille. On pouvait tester un blanc de blanc ou un rhum Diplomatico du Vénézuela et c'était divin.

Si vous restez traditionnel avec la bûche et que vous n'avez pas les moyens d'investir dans du champagne, rabattez vous sur un proscecco qui fera l'affaire.


BRUT
CONTARINI
PROSECCO
D.O.C.
TREVISO

Proseco Contarini Brut italie - 7,50 euros


BOTTEGA
GOLD

Gold Prosecco Spumante italie - 21 euros

Pour terminer quelques bouteilles de champagne que vous pourrez faire déguster à vos convives ou alors des idées de cadeaux si vous êtes invités.

Nicolas a d'ailleurs une gamme propre à la marque



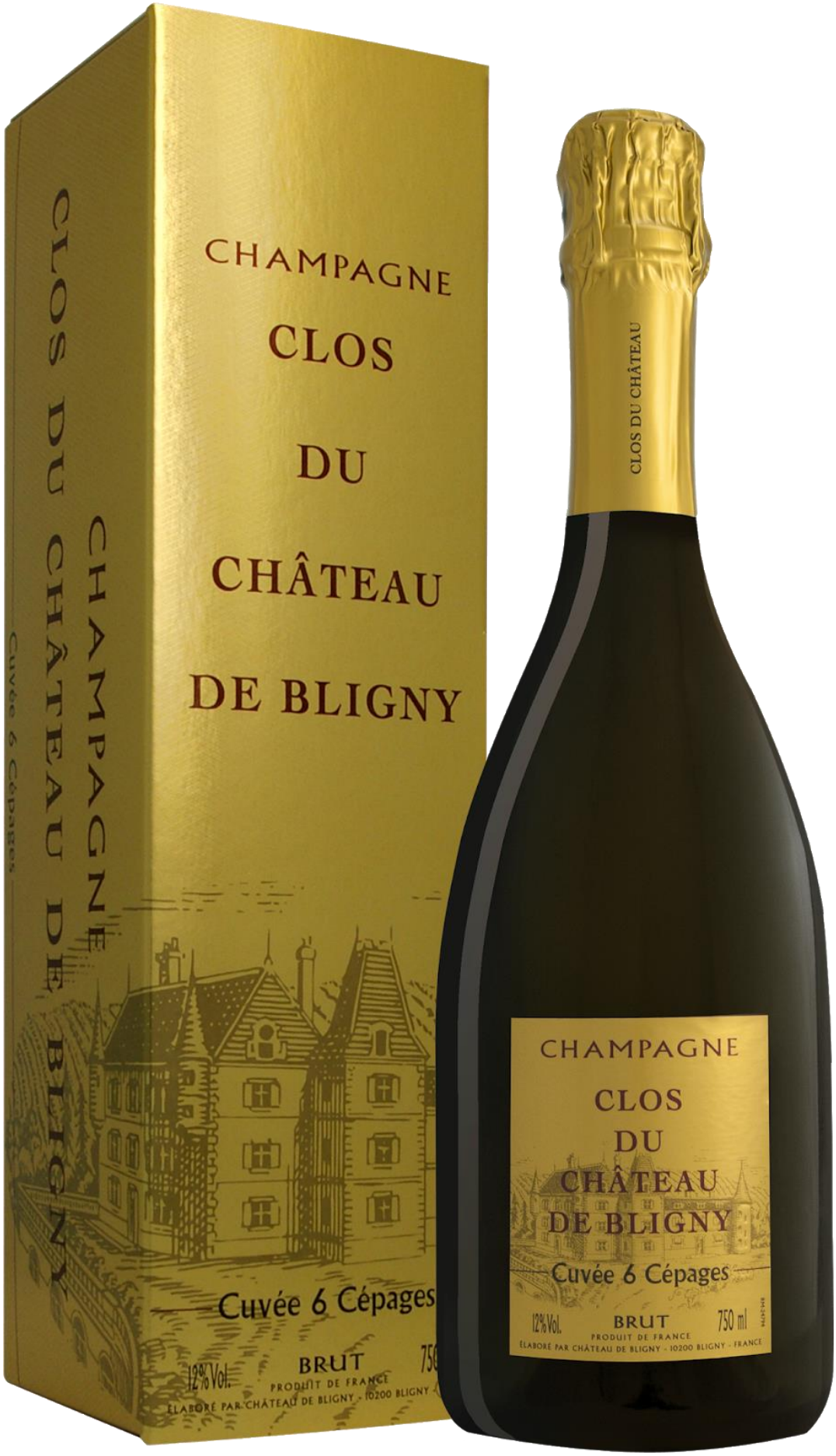
Ce champagne est paré d’une robe rose sombre et intense. Les bulles y sont nombreuses. Nez de griottes, des fleurs blanches et du jus de fraises s’en dégagent.

L’attaque dévoile la forte personnalité de ce champagne

Champagne e.nicolas rosé - Champagne aop : 75 cl - 20 euros



Lanson Père & Fils brut - Champagne aop : 31,40 euros


CHAMPAGNE
CLOS
DU
CHÂTEAU
DE BLIGNY
CLOS DU CHÂTEAU DE BLIGNY
CHAMPAGNE
Cuvée 6 Cépages
Cuvée 6 Cépages
BRUT
12% Vol.
PRODUIT DE FRANCE
ÉLABORÉ PAR CHÂTEAU DE BLIGNY - 10200 BLIGNY
CLOS DU CHÂTEAU
CHAMPAGNE
CLOS
DU
CHÂTEAU
DE BLIGNY
Cuvée 6 Cépages
12% Vol.
BRUT
750 ml
PRODUIT DE FRANCE
ÉLABORÉ PAR CHÂTEAU DE BLIGNY - 10200 BLIGNY - FRANCE

Château de Bligny Cuvée 6 cépages - Champagne aop - 55 euros



Magnum Nicolas Feuillatte Réserve Gold Édition - Champagne aop - 59,30 euros



Amour de Deutz - Champagne aop - 140 euros

Ceci n'est qu'une petite sélection, je vous invite à vous rendre sur le site de Nicolas ou

directement en magasin.

Passez de belles fêtes !!!

https://www.lhommetendance.fr/cavistes-nicolas-repas-noel/

LES CAVISTES NICOLAS REVISITENT LE REPAS DE NOËL

Julien Laurent4 décembre 2018SpiritueuxAucun commentairesur Les cavistes Nicolas revisitent le repas de Noël



Pour Noël, nous avons testé pour vous des associations auxquelles on aurait pas forcément. Aujourd'hui, nos repas de **Noël** ressemblent à : champagne à l'apéro, vin blanc moelleux sur du foie gras ou du saumon, du vin rouge avec de la dinde et encore du champagne pour accompagner la bûche de Noël.
A la grande cave Nicolas située au 31 place de la Madeleine 75008 paris, nous avons fait l'expérience de tester des accords mets / alcool tout à fait originaux sous les explications avisées des experts et cavistes de chez Nicolas.

Des accords mets et cocktail pour l'apéritif

En met, nous proposons une petite vérine : Émiettées de crabe (qui peut être remplacées par du surimi) / avocat écrasé (assaisonnement + citron). Pour l'accompagner nous sommes sortis des sentiers battus avec un mojito revisité.
La menthe sera remplacée par du basilic – histoire d'étonner dès les premières gorgées et le rhum un peu trop commun sera remplacé par un alcool souvent mis de côté dans les cocktails : le Gin, plus précisément du Gin Citadelle.



Le mojito revisité avec du Gin et du Basilic

Le Gin citadelle est un Gin français, a quelques kilomètres de Cognac, ce gin est fabriqué à partir de genièvre (principalement) mais également 18 autres épices telles que la coriandre, cardamone, cumin, muscade et j'en passe…

Le Gin citadelle est fruité et épicé qui lui donne de la fraîcheur et du caractère pour environ 30€ >>

Ce cocktail est un Basil Smash, et voici sa simple recette, facile à reproduire :

- 50 ml de Gin la Citadelle
- 1 bouquet de basilic – comme pour un mojito n'hésitez pas à avoir la main lourde
- 25 ml de jus de citron vert
- 15 ml de sucre en sirop.

Donnez de la fraîcheur à votre entrée avec la Vodka

Pour l'entrée, quoi de mieux que du saumon. Des bonnes tranches de saumon fumé, ou des pavés de saumon gravlax ou cru façon sashimi. Le saumon marche bien dans tous les cas.

En accompagnement avec le saumon, l'association proposée par Nicolas est de changer du vin blanc et de le remplacer par de la vodka. En revanche, comme pour l'apéritif, restons chauvin et restons sur une vodka française : La Vodka Pyla.



Une petite Vodka pour accompagner votre entrée

Cette vodka provenant des dunes du Pyla est d'une fabrication 100% française à partir de blé français suite à 5 étapes de distillation.

Cette méthode particulière apporte à la Vodka Pyla une douceur et une pureté incroyable. Pas besoin de la servir congelée, légèrement fraîche, ou même à température ambiante elle sera parfaite pour la dégustation.

Disponible entre 38 & 34€ en fonction des promotions chez Nicolas >>

Twistez vos plats de Noël

En met proposé, pourquoi pas des magrets de canard sauce au miel ou réduction de vinaigre balsamique. Cette viande forte en goût a plutôt l'habitude de s'accompagner d'un bon bordeaux bien puissant.

Il serait idéal de l'accompagner d'une bouteille de Porto, mais si vous voulez faire choisir un alcool un peu cher alors un Taylor's 2012 Late bottled Vintage à moins de 25 euros fera parfaitement l'affaire.



Proposez d'accompagner vos plats issus de la mer au Champagne !

Si vous n'êtes pas trop carnivore et préférez un plat issu de la mer, servez donc des noix de Saint Jacques avec une fondue de poireaux, épatez vos invités avec le champagne que vous n'aurez pas servi à l'apéritif. Ouvrez une bouteille de Perrier Jouet, et l'association sera divine.

Champagne Perrier jouet au prix de 39,20€ la bouteille >>

Des associations étonnantes pour votre dessert

Pour tout ce qui est chocolat, l'association parfaite est un bon whisky écossais. Pour ma part je les aime tourbés, avec un Lagavullin ou Laphroaig par exemple. Pour une table d'invités aux palais plus sensible, un Chivas fera parfaitement l'affaire.

Whisky Chivas Regal Mizunara chez Nicolas >>



Un Chivas en dessert ?

Pour faire sensation, sortez une bouteille de Chivas regal Mizunara, qui est le whisky d'écosse japonisé. Il saura faire amende honorable tout en sortant des sentiers battus si vos convives sont connaisseurs.

Pour tout autre type de dessert, type tarte au citron, Vacherin.. n'hésitez pas à sortir un bon petit rhum ou rhum d'Amérique du Sud.

Un classique Diplomatico sera parfait. Pour ma part, ma cave est rempli d'un rhum de l'ile maurice : l'Arcanes.

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

Donnez une bonne note à ce post

About The Author

Julien Laurent



CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 8 decembre 2018
Page de l'article : p.7
Journaliste : C.-S.M.

& DISTRIBUTION

Nicolas investit chaque année 200 000 € dans des tests qualité

FRANCE

Pour garantir à ses cavistes – et au client final – la qualité des vins vendus dans son enseigne, Nicolas investit chaque année la somme de 200 000 € dans des tests qualité : la moitié (100 000 €) correspond au stock d'achat d'une bouteille supplémentaire par lot (sauf exception de rareté pour certaines cuvées), tandis que l'autre moitié (100 000 €) est nécessaire au fonctionnement du service qualité (trois œnologues, une directrice qualité, un laboratoire à Thiais, en région parisienne). La démarche qualité de Nicolas est régie en deux temps : une fois les vins agréés (ils entrent dans le référencement Nicolas selon un cahier des charges propre à l'enseigne), ils sont systématiquement testés, à chaque livraison, pour détecter une éventuelle anomalie. ■ *C.-S.M.*

Tous droits réservés à l'éditeur



NOUVEAU CONCEPT STORE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 19 decembre 2018
Page de l'article : p.21,26
Journaliste : ANGÉLIQUE VALLEZ-D'ERCEVILLE

le PLUS du FIGARO ÉCO

DISTRIBUTION

Nicolas, De Neuville et Comtesse du Barry alliés pour conquérir Vichy

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 19 decembre 2018
Page de l'article : p.21,26
Journaliste : ANGÉLIQUE VALLEZ-D'ERCEVILLE

ENTREPRISES

Trois enseignes à la conquête des petites villes

Nicolas, Comtesse du Barry et De Neuville s'allient pour créer une enseigne commune, Savour Histoires de Gourmets. Objectif : s'implanter ensemble là où ils ne pourraient débarquer seuls. Ils visent 80 boutiques.

ANGÉLIQUE VALLEZ-D'ERCEVILLE
@Aderceville

DISTRIBUTION L'union fait la force. Pour ouvrir à Vichy, sous-préfecture de l'Allier (25 000 habitants), le chocolatier De Neuville, le caviste Nicolas et l'épicerie fine Comtesse du Barry ont choisi de faire boutique commune. Ils ont même créé une nouvelle enseigne, Savour Histoires de Gourmets, une enseigne commune. En travaillant sur un concept de format réduit (120 mètres carrés à Vichy), le trio cherche la formule leur permettant de s'implanter dans les villes de taille modeste où aucun d'entre eux ne pourrait s'implanter seul.

Objectif de ce premier test ? Valider à la fois l'appétit des clients pour le concept et la viabilité du modèle économique, fondé sur la notoriété conjuguée des trois marques et le partage des coûts de structure. « *L'idée est d'aller conquérir des endroits où on ne peut aller seul. Avant d'envisager un large développement, nous voulons faire une demi-douzaine de tests* », précise Eudes Morgan, directeur général de Nicolas, à la tête d'un réseau de 498 cavistes.

Pour ses initiateurs, Savour Histoires de Gourmets apporte une solution pour redynamiser le cœur des petites villes, vidé par les centres commerciaux de périphérie qui aspirent le flux de fréquentation du commerce de proximité. Dans son étude 2018, le Procos, qui représente le commerce de centre-ville, rappelle que « *les petites villes moyennes sont en danger* ».

Dans cette catégorie sont listées 147 villes de moins de 200 000 habitants, telles Moulins et Auch..., « *des sous-préfectures ou petites préfectures, centre relais d'un arrière-pays rural* ». Autant de communes ravies d'initiatives type Histoires de Gourmets.

Réenchanter les centres-villes

Le trio mise sur son alliance pour s'implanter dans les gares et aéroports. Là, le trafic est bien plus intense, mais les loyers beaucoup plus élevés. « *Nous irons d'abord réenchanter les centres-villes où beaucoup de locaux sont vides, avant de tester le concept en retail park ou gares* », précise Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry. *Groupés, ça devient intéressant* », insiste Gilles Gommendy, directeur général de Neuville. Nicolas a pris le bail - et les risques - pour ouvrir ce premier Savour Histoires de Gourmets. « *Pour le moment, nous avons inventé un contrat qui n'est ni de la franchise, ni de la distribution sélective : la forme juridique finale dépendra du succès* », assure le patron de Nicolas, qui espère que « *l'addition des trois marques fasse un total de quatre, grâce aux synergies de ventes* ».

Les alliés veulent que les clients ressortent avec des paniers mêlant les produits d'au moins deux des enseignes. Objectif : 1 million d'euros de chiffre d'affaires à Vichy.

Les trois « papas » de l'enseigne estiment qu'il existe 80 villes cibles en France, de taille équivalente à Vichy. L'ajout de « Savour » à l'enseigne prépare l'internationalisation de l'enseigne française.

À l'intérieur du magasin chaque marque dispose de son espace, mais les croisements sont légion. Au milieu du meuble de chocolats trône un vieux porto ; entre deux bouteilles de champagne s'installe un bocal de foie gras. Et au centre du magasin, un comptoir gourmand présente des coffrets mixant les marques et reprenant le trio de couleurs fuchsia, lie-de-vin et noir, une version gourmande du pavillon français. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 19 decembre 2018
Page de l'article : p.21,26
Journaliste : ANGÉLIQUE VALLEZ-D'ERCEVILLE



Une première enseigne Savour Histoires de Gourmets a ouvert à Vichy (Allier), fruit de l'alliance de trois acteurs de la gastronomie française. SAVOUR HISTOIRE DE GOURMET.

3 alliés POUR CRÉER SAVOUR HISTOIRES DE GOURMETS

■ **Nicolas**
(Filiale du groupe Castel)
Chiffre d'affaires TTC:
300 millions d'euros
Nombre de boutiques:
498

■ **De Neuville**
(Filiale de Savencia)
Chiffre d'affaires:
40 millions d'euros
Nombre de boutiques :
150

■ **Comtesse du Barry**
(Filiale de Maïsadour)
Chiffre d'affaires:
30 millions d'euros
Nombre de boutiques:
60

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos EXECUTIVES

Date : 21/12/2018
Heure : 07:07:55
Journaliste : Jennifer Matas

business.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Comtesse du Barry, de Neuville et Nicolas s'allient pour créer une toute nouvelle enseigne



Comtesse du Barry, de Neuville et Nicolas s'allient pour créer une toute nouvelle enseigne - Droits réservés

Le premier magasin « Savour Histoires de Gourmets » a ouvert ses portes le 18 décembre 2018 à Vichy. Le pari : réunir les savoir-faire de trois acteurs reconnus de l'épicerie fine, du vin et de la chocolaterie autour de la gastronomie de terroir.
Grande première dans le monde du retail, trois enseignes françaises au long cours – Comtesse du Barry pour l'offre salée, de Neuville pour l'offre sucrée et Nicolas pour les vins, champagnes et spiritueux – ont décidé d'**unir leurs forces** et de **créer un concept-store** tout à fait inédit autour de valeurs communes : le bien-vivre et la **gastronomie française**.

Associations et équité
Cette nouvelle enseigne, baptisée « **Savour Histoires de Gourmets** » est née dans l'esprit des dirigeants de Comtesse du Barry, de Neuville et Nicolas il y a environ dix-huit mois. *« Nos trois enseignes ont l'habitude de se croiser dans l'univers du retail. A force d'échanger sur l'avenir du commerce de proximité en centre-ville, nous avons eu l'idée de construire ensemble une belle histoire »*, raconte Christophe Hermelin, du service communication de Nicolas. Après plusieurs mois de travaux pour définir le concept, se mettre d'accord sur les références présentées par chacun et trouver l' emplacement du premier magasin, celui-ci a été inauguré à Vichy le 18 décembre. Situé en plein centre-ville, il s'étend sur une surface de 120 mètres carrés dans laquelle les consommateurs retrouvent les trois marques de manière équitable. *« Il n'y a pas d'un côté Nicolas, de l'autre de Neuville puis encore ailleurs Comtesse du Barry. Chaque marque a ramené son propre univers, mais finalement ces mondes vont parfaitement ensemble »*, explique Jérôme Fourest, directeur général de

Tous droits réservés à l'éditeur

Comtesse du Barry. *« Et puis, nous avons travaillé sur des associations de produits en suggérant par exemple des alliances mets-vins, chocolats-vins, etc. »*, complète Gilles Gommendy, directeur général du réseau de Neuville. Car c'est l'une des raisons de ce partenariat inédit : un client qui achète un foie gras chez Comtesse du Barry peut vouloir trouver le vin qui l'accompagnera le mieux et se rendre chez Nicolas avant de passer chez de Neuville pour trouver un dessert. Bref, **ces trois enseignes sont complémentaires** et c'est justement en jouant de cette complémentarité que veut se démarquer Savour Histoires de Gourmets. Le personnel – deux personnes à temps plein – a d'ailleurs été formé spécifiquement pour accompagner les clients dans leurs démarches et les conseiller. Il s'agit de salariés Nicolas, déjà au fait des nombreuses références de vins et spiritueux, qui ont dû se former également aux produits de Neuville et Comtesse du Barry afin de proposer aux clients les meilleures associations possible. Les investissements, quant à eux, sont répartis équitablement entre chaque enseigne. *« Nous sommes copropriétaires du concept et avons tous les trois investi le même montant »*, assure Jérôme Fourest.

Conquérir les villes de taille moyenne

Non seulement ce nouveau concept est censé permettre à chaque enseigne de gagner de nouveaux clients – un consommateur fidèle des vins Nicolas découvrira ainsi les chocolats de Neuville ou les terrines Comtesse du Barry et vice versa – mais il présente aussi un intérêt en termes de maillage du territoire. *« Avec Savour Histoires de Gourmets, notre ambition est à la fois entrepreneuriale et sociétale. Derrière ces trois enseignes familiales fermement tournées vers le Made in France, il y a la volonté de défendre des territoires et de lutter contre la désertification des centres-villes de villes intermédiaires grâce au commerce de proximité »*, détaille le porte-parole de Nicolas. Le premier magasin a ouvert à Vichy, mais d'autres devraient suivre prochainement. *« Nous visons principalement les centres-villes de localités de taille moyenne dans lesquels nous ne serions pas allés seuls, mais aussi des emplacements en centres commerciaux et pourquoi pas dans des lieux plus inédits pour nous, comme les gares »*, reprend le directeur général de l'enseigne de Neuville. Même son de cloche du côté de Comtesse du Barry : *« Nous sommes trois enseignes qui partagent la même vision et le même besoin de mailler le territoire dans des villes où nous n'irions pas en solo, car cela représenterait trop de risques,* explique Jérôme Fourest. *En nous associant, nous sommes plus forts. »*

Phase de test

Le premier magasin a ouvert le 18 décembre et, déjà, les premiers résultats semblent positifs. Bien entendu, il est encore trop tôt pour évaluer le succès ou non de ce concept. *« Nous nous sommes fixés deux ans de test pour voir si cela fonctionne »*, déclare Gilles Gommendy. Durant cette période, de quatre à six nouveaux magasins Savour Histoires de Gourmets devraient sortir de terre, peut-être davantage, sachant qu'à terme il existerait un **potentiel pour 80 boutiques Savour Histoires de Gourmets** en France. Sans parler de l'international. Toutes ces ouvertures se feront-elles en franchise ? C'est en tout cas ce que les nombreuses années en tant que franchiseur de Comtesse du Barry et de Neuville pourraient laisser penser. *« Le concept tel qu'il a été conçu semble être franchisable, mais nous devons encore le vérifier »*, assure de son côté Gilles Gommendy. *« La franchise a été envisagée comme une possibilité, même si aucun modèle n'a été défini à ce jour »*, reconnaît Jérôme Fourest. Christophe Hermelin, de Nicolas, se montre quant à lui plus réservé sur la question. *« La franchise n'est pas à l'ordre du jour pour l'instant. Nous devons d'abord valider le concept, le déployer, mesurer son succès puis devenir un véritable pôle d'attractivité pour d'autres commerces, et ainsi redynamiser des centres-villes. Nous préférons avancer étape par étape »*, conclut-il.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Officiel de la Franchise.fr

Date : 20/12/2018
Heure : 20:49:36
Journaliste : Camille Boulate

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas, Comtesse du Barry et De Neuville s'allient et créent une nouvelle enseigne



Les trois réseaux se sont associés pour créer une nouvelle enseigne réunissant chacun de leurs savoir-faire respectifs : le vin, l'épicerie fine et le chocolat. Appelée Savour Histoires de Gourmets, cette nouvelle marque a vocation à investir les centres-villes des agglomérations. Un premier magasin vient d'être inauguré à Vichy (Allier).

Une association inédite dans le secteur de la franchise. C'est ce que viennent de dévoiler les trois enseignes Nicolas, Comtesse du Barry et De Neuville. Les trois réseaux ont annoncé leur rapprochement pour la création d'une nouvelle enseigne, appelée Savour Histoires de Gourmets, dont le premier magasin a été inauguré fin décembre à Vichy, dans l'Allier.

Offre premium

Complémentaires au niveau de l'offre en proposant du vin, des produits d'épicerie fine et des chocolats, les trois réseaux souhaitent *« apporter une offre premium au plus près des consommateurs. Pour ce faire, les associés ont choisi d'investir les lieux de consommation qui séduisent les Français : les centres des villes de taille moyenne",* est-il précisé dans un communiqué. Sont également visés des emplacements dans des retail parks et centres commerciaux, *"où l'offre d'épicerie fine, de chocolatiers et de cavistes est très faiblement représentée",* insistent les trois partenaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Première ouverture
Si pour le moment les objectifs de développement n'ont pas été dévoilés, le premier point de vente de Vichy, d'une surface de 120 mètres carrés, propose un espace dédié à chaque marque ainsi qu'un corner spécial cadeaux. Par ailleurs, des offres couplées vont bientôt voir le jour.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos FRANCHISE & COMMERCE ASSOCIÉ

Date : 21/12/2018
Heure : 07:03:02
Journaliste : Jennifer Matas

www.lesechosdelafranchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Comtesse du Barry, de Neuville et Nicolas s'allient pour créer une toute nouvelle enseigne

Le premier magasin « Savour Histoires de Gourmets » a ouvert ses portes le 18 décembre 2018 à Vichy. Le pari : réunir les savoir-faire de trois acteurs reconnus de l'épicerie fine, du vin et de la chocolaterie autour de la gastronomie de terroir.



Crédits photo : Droits réservés

Grande première dans le monde du retail, trois enseignes françaises au long cours – Comtesse du Barry pour l'offre salée, de Neuville pour l'offre sucrée et Nicolas pour les vins, champagnes et spiritueux – ont décidé d' **unir leurs forces** et de **créer un concept-store** tout à fait inédit autour de valeurs communes : le bien-vivre et la **gastronomie française** .

Associations et équité

Cette nouvelle enseigne, baptisée « **Savour Histoires de Gourmets** » est née dans l'esprit des dirigeants de Comtesse du Barry, de Neuville et Nicolas il y a environ dix-huit mois. *« Nos trois enseignes ont l'habitude de se croiser dans l'univers du retail. A force d'échanger sur l'avenir du* ***commerce de proximité en centre-ville*** *, nous avons eu l'idée de construire ensemble une belle histoire »* , raconte Christophe Hermelin, du service communication de Nicolas. Après plusieurs mois de travaux pour définir le concept, se mettre d'accord sur les références présentées par chacun et trouver l' emplacement du premier magasin, celui-ci a été inauguré à

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Vichy le 18 décembre. Situé en plein centre-ville, il s'étend sur une surface de 120 mètres carrés dans laquelle les consommateurs retrouvent les trois marques de manière équitable. *« Il n'y a pas d'un côté Nicolas, de l'autre de Neuville puis encore ailleurs Comtesse du Barry. Chaque marque a ramené son propre univers, mais finalement ces mondes vont parfaitement ensemble »* , explique Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry. *« Et puis, nous avons travaillé sur des* ***associations de produits*** *en suggérant par exemple des* ***alliances mets-vins, chocolats-vins*** *, etc. »* , complète Gilles Gommendy, directeur général du réseau de Neuville. Car c'est l'une des raisons de ce partenariat inédit : un client qui achète un foie gras chez Comtesse du Barry peut vouloir trouver le vin qui l'accompagnera le mieux et se rendre chez Nicolas avant de passer chez de Neuville pour trouver un dessert. Bref, **ces trois enseignes sont complémentaires** et c'est justement en jouant de cette complémentarité que veut se démarquer Savour Histoires de Gourmets. Le personnel – deux personnes à temps plein – a d'ailleurs été formé spécifiquement pour accompagner les clients dans leurs démarches et les conseiller. Il s'agit de salariés Nicolas, déjà au fait des nombreuses références de vins et spiritueux, qui ont dû se former également aux produits de Neuville et Comtesse du Barry afin de proposer aux clients les meilleures associations possible. Les investissements, quant à eux, sont répartis équitablement entre chaque enseigne. *« Nous sommes* ***copropriétaires du concept*** *et avons tous les trois investi le même montant »* , assure Jérôme Fourest.



Crédits photo : Droits réservés

Tous droits réservés à l'éditeur

De gauche à droite Eudes Morgan, DG de Nicolas, Gilles Gommendy, DG de Neuville et Jérôme Fourest, DG de Comtesse du Barry.

Conquérir les villes de taille moyenne

Non seulement ce nouveau concept est censé permettre à chaque enseigne de gagner de nouveaux clients – un consommateur fidèle des vins Nicolas découvrira ainsi les chocolats de Neuville ou les terrines Comtesse du Barry et vice versa – mais il présente aussi un intérêt en termes de maillage du territoire. *« Avec Savour Histoires de Gourmets, notre ambition est à la fois entrepreneuriale et sociétale. Derrière ces trois enseignes familiales fermement tournées vers le Made in France, il y a la volonté de* ***défendre des territoires*** *et de* ***lutter contre la désertification des centres-villes*** *de villes intermédiaires grâce au commerce de proximité »* , détaille le porte-parole de Nicolas. Le premier magasin a ouvert à Vichy, mais d'autres devraient suivre prochainement. *« Nous visons principalement les centres-villes de localités de taille moyenne dans lesquels nous ne serions pas allés seuls, mais aussi des emplacements en centres commerciaux et pourquoi pas dans des* ***lieux plus inédits pour nous, comme les gares*** *»* , reprend le directeur général de l'enseigne de Neuville. Même son de cloche du côté de Comtesse du Barry : *« Nous sommes trois enseignes qui partagent la même vision et le même besoin de mailler le territoire dans des villes où nous n'irions pas en solo, car cela représenterait trop de risques,* explique Jérôme Fourest. *En nous associant, nous sommes plus forts. »*

Phase de test

Le premier magasin a ouvert le 18 décembre et, déjà, les premiers résultats semblent positifs. Bien entendu, il est encore trop tôt pour évaluer le succès ou non de ce concept. *« Nous nous sommes fixés deux ans de test pour voir si cela fonctionne »* , déclare Gilles Gommendy. Durant cette période, de quatre à six nouveaux magasins Savour Histoires de Gourmets devraient sortir de terre, peut-être davantage, sachant qu'à terme il existerait un **potentiel pour 80 boutiques Savour Histoires de Gourmets** en France. Sans parler de l'international. Toutes ces ouvertures se feront-elles en franchise ? C'est en tout cas ce que les nombreuses années en tant que franchiseur de Comtesse du Barry et de Neuville pourraient laisser penser. *« Le concept tel qu'il a été conçu semble être franchisable, mais nous devons encore le vérifier »* , assure de son côté Gilles Gommendy. *« La franchise a été envisagée comme une possibilité, même si aucun modèle n'a été défini à ce jour »* , reconnaît Jérôme Fourest. Christophe Hermelin, de Nicolas, se montre quant à lui plus réservé sur la question. *« La franchise n'est pas à l'ordre du jour pour l'instant. Nous devons d'abord valider le concept, le déployer, mesurer son succès puis devenir un véritable pôle d'attractivité pour d'autres commerces, et ainsi redynamiser des centres-villes. Nous préférons avancer étape par étape »* , conclut-il.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine
& des Tendances

Date : 27/12/2018
Heure : 16:40:35
Journaliste : Christophe Hamieau

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Savour Histoires de Gourmets, du vin, de l'épicerie fine et du chocolat



Comme cela, presqu'en douce, trois maisons connues de l'univers de la gastronomie se sont ouvert une boutique commune loin des agitations parisiennes et de celles des grandes villes de France.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En effet Nicolas, spécialiste français du vin, Comtesse du Barry de l'épicerie fine et De Neuville du chocolat ont créé une enseigne signature insolite, Savour Histoires de Gourmets.

Pour la première fois, trois enseignes de groupes différents s'unissent afin de rendre leur marque plus accessible.

Leur première adresse, ouverte le le 18 décembre dernier, se trouve dans le centre ville de Vichy (03), une boutique de 120 mètres carrés, où l'on trouve un espace dédié à chaque marque ainsi qu'un corner dédié aux idées cadeaux. Des offres couplées devraient bientôt s'y ajouter.

Le choix de Vichy plutôt que Paris n'est pas anodin, l'idée est d'apporter leur offre premium dans les centres des villes de taille moyenne, où il leur serait difficile d'exister avec leur seule offre.

Pour le consommateurs c'est aussi pouvoir être guidé dans ses achats, comme par exemple savoir quel vin avec quel foie gras ou autres terrine, mais aussi découvrir des alliances qu'il n'aurait pas envisagée comme des accords chocolats-vins, ce qui rends dans ce cas les trois spécialistes véritablement complémentaires.

Plus besoin de courir de l'un à l'autre pour trouver une idée apéritive, un vin et une idée dessert ou cadeau.

Les trois maisons ont également l'ambition de participer à la redynamisation de ces centres de villes moyennes, ainsi que des retail parks et centres commerciaux, et même de gare où à ce jour l'offre d'épiceries fines, de chocolatiers et de cavistes est très faiblement représentée.

Le trio se donne une phase de test d'environ deux ans avec l'ouverture de 6 à 8 nouvelles adresses. Si le concept prend, le développement à long terme pourrait être de 80 lieux de vente, où l'investissement est comme pour cette première ouverture à Vichy, partagé en parts égales.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



La boutique Savour Histoires de Gourmets à Vichy

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 27/12/2018
Heure : 10:49:04
Journaliste : Philippe Beaulieu

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville font boutique commune

Un caviste emblématique, une enseigne historique de la gastronomie et un chocolatier français lancent, sous le nom de Savour Histoire de Gourmets, un concept commun.



Trois **enseignes alimentaires** à la fois complémentaires et référentes dans leur spécialité, le caviste *Nicolas* , le chocolatier *De Neuville* et l'épicerie fine *Comtesse du Barry,* ont ouvert, le 15 décembre, sous le nom de *Savour Histoire de Gourmets* , une première boutique commune dans le centre ville de Vichy (Allier). Ce concept original est conçu comme un test, afin de vérifier s'il est possible d'implanter ce type de format dans des villes de taille moyenne, où aucune des enseignes ne pourrait, faute de potentiel suffisant, s'implanter de façon autonome.

Avec ce nouveau point de vente, l'objectif est d'apporter une offre premium au plus près des consommateurs. Pour ce faire, les associés ont choisi de miser sur les centres des **villes moyennes** dans l'optique de participer à leur redynamisation, un objectif qui leur tient à cœur. A terme environ 80 villes pourraient être éligibles au nouveau format. Sont également visés certains retail parks et centres commerciaux, où l'offre d'épiceries fines, de chocolatiers et de cavistes est faiblement représentée. Enfin *Savour Histoire de Gourmets* devrait également permettre au trio de s'implanter plus facilement dans les gares et aérogares, où le trafic est certes important, mais où le coût des loyers est exorbitant.

La quintessence de chaque enseigne

Outre un espace dédié à chaque marque, on trouve dans la boutique vichyssoise (120 m²) un corner dédié aux cadeaux et bientôt des offres couplées. Les trois univers de chaque marque y cohabite nt donc avec un espace central d'alliance unique.

Tous droits réservés à l'éditeur


MOMENTS COUP DE COEUR
LA CÉLÉBRATION
Le journal
BFM BUSINESS
COMMERCE : À LA RECONQUÊTE DES CENTRES VILLES
OM 35,30 € -4,36 %
ALTEN 71,65 € +0,56 %
ALTRAN 6,53 € -0,76 %
CAC
+0,04 %
10
30

07:31

NICOLAS

deNeuville

Comtesse du Barry

Histoires de

Comtesse

BFM BUSINESS

COMMERCE : À LA RECONQUÊTE DES CENTRES VILLES

ness_Nouveau concept Store_24.12.2018

10 € -0,28 %

ALD 10,26 € -0,77 %

ALSTOM 35,30 € -4,36 %

ALTEN

ESTX50

3 000,61

Restez connectés à l'info éco avec l'appli BFM Business

10

30


Trois enseignes à la conquête des petites villes



00:00:07

00:00:30


09:13
Trois enseignes à la conquête des petites villes
France Info-Nicolas Nouveau concept_2018.12.18
franceinfo: la revue de presse
Justice Les soupçons qui pèsent sur F. Pellerin reposent sur des contrats noués avec un géant du web sud-coréen quand elle était ministre.
00:00:10
00:00:35
10
30



ENSEIGNES

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS

Midi Libre
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065





Date : 13 decembre 2018
Page de l'article : p.3
Journaliste : Y. PO.

Une activité au ralenti pour les commerces du centre-ville

Economie. Un important dispositif festif et pratique pour faire venir les clients.

Ce n'est pas la grande forme dans les commerces du centre-ville. L'activité, ces dernières semaines, y est au ralenti du fait des événements des "gilets jaunes" notamment. *« Les affaires sont au ralenti*, confirme Raoul Valette de l'enseigne Bayard dans la rue Gambetta. *Il faut être solidaire de l'action des "gilets jaunes" car ils se battent pour tout le monde, mais ce serait bien qu'ils arrêtent pour les fêtes. Et qu'ils reprennent en janvier s'ils le veulent »*. L'enseigne ouvrira deux dimanches. Le 16 et le 23 décembre pour tenter de sauver ce qui peut l'être. Cela leur est permis grâce à la volonté de la mairie qui a concédé à six ouvertures dominicales dans l'année. *« On essaie de tout mettre en œuvre* (lire l'encadré), *de nombreuses animations pour faire face à la crise qui est d'ampleur nationale »*, note Sébastien Pacull, adjoint au maire en charge du commerce. Comme à Montpellier et Béziers, les automobilistes pourront compter sur deux heures de gratuité dans les parkings des Halles et du Canal jusqu'au lundi 31 décembre inclus : *« Dans la rue Alsace-Lorraine, on propose aux commerçants d'occuper gratuitement le domaine public pour y mettre leurs produits »*. Les initiatives se multiplient pour revitaliser un centre-ville à la peine. Du côté de la CCI, on sait d'ores et déjà que *« les pertes sont claires et ne seront pas rattrapées »*. Pour autant, il y a de bonnes nouvelles comme l'apport, cette année d'une importante clientèle de croisiéristes *« que l'on n'avait pas avant*, confirme une gérante d'une confiserie. *On a vu beaucoup de monde rentrer dans le magasin que nous n'avions pas avant, il a fallu se mettre à parler Anglais »*, sourit-elle. Son commerce sera ouvert les dimanches 16, 23 et 30, ainsi que les lundis 24 et 31. Pour le responsable de l'enseigne Nicolas, le ralentissement de l'activité *« existe depuis longtemps. On voit de nombreux commerces fermer autour de nous, d'autres licencient, d'autres encore, tournent au ralenti »*. Cela dit, il estime que la ville de Sète a été *« moins impactée en terme de logistique par les "gilets jaunes" que d'autres villes »*.

Et puis il reste deux beaux week-ends pour que les clients affluent sur le centre-ville avant la fin de l'année...

Y. PO.



Un dispositif particulier pour ces fêtes de fin d'année afin de limiter les pertes. J. M. MART

Le centre-ville en mode festif

De nombreuses animations ont été mises en place par la municipalité durant ces fêtes avant Noël : déambulations musicales, fanfares festives, concerts, spectacle sur scène, grande parade, bain de Noël...

À partir du 15 décembre, le grand Magic Circus avec son look fluo envahira le centre-ville. Une déambulation magique d'échassiers, acrobates, clowns et jongleurs. Un peu plus tard, Fantasia Circus montera sur la scène de la place Léon-Blum pour un spectacle qui fera la part belle à l'adresse, la souplesse et le rire. Le dimanche 16, place à la grande parade magique de Noël. Le samedi 22 décembre, la scène de la place Léon-Blum accueillera, à partir de 16 h 30, la pétillante Douchka. Durant deux week-ends, des activités originales seront organisées pour les enfants : un stand de maquillage tenu par des professionnelles, et la maison du Père Noël pour se faire photographier avec le sublime vieillard en rouge et blanc. On pourra aussi compter dimanche 16, sur le "Christmas Run", première édition ou encore des joutes le samedi 22 et la coupe de Noël de la Lance sportive. Le bain de Noël est prévu le dimanche 23... La totalité du programme sera donné dans une prochaine édition...

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

Date : 13/12/2018
Heure : 12:18:52
Journaliste : Yannick POVILLON

www.midilibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Sète : une activité au ralenti pour les commerces du centre-ville



Un dispositif particulier pour ces fêtes de fin d'année afin de limiter les pertes. J.-M. MART

Un important dispositif festif et pratique est mis en place pour faire venir les clients.
Ce n'est pas la grande forme dans les commerces du centre-ville. L'activité, ces dernières semaines, y est au ralenti du fait des événements des "gilets jaunes" notamment. "Les affaires sont au ralenti, confirme Raoul Valette de l'enseigne Bayard dans la rue Gambetta. Il faut être solidaire de l'action des "gilets jaunes" car ils se battent pour tout le monde, mais ce serait bien qu'ils arrêtent pour les fêtes. Et qu'ils reprennent en janvier s'ils le veulent ".

L'enseigne ouvrira deux dimanches. Le 16 et le 23 décembre pour tenter de sauver ce qui peut l'être. Cela leur est permis grâce à la volonté de la mairie qui a concédé à six ouvertures dominicales dans l'année. " On essaie de tout mettre en œuvre, de nombreuses animations pour faire face à la crise qui est d'ampleur nationale ", note Sébastien Pacull, adjoint au maire en charge du commerce.

Le centre-ville en mode festif

De nombreuses animations ont été mises en place par la municipalité durant ces fêtes avant Noël : déambulations musicales, fanfares festives, concerts, spectacle sur scène, grande parade, bain de Noël...

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

www.midilibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

À partir du 15 décembre , le grand Magic Circus avec son look fluo envahira le centreville. Une déambulation magique d'échassiers, acrobates, clowns et jongleurs. Un peu plus tard, Fantasia Circus montera sur la scène de la place Léon-Blum pour un spectacle qui fera la part belle à l'adresse, la souplesse et le rire.

Le dimanche 16 , place à la grande parade magique de Noël.

Le samedi 22 décembre , la scène de la place Léon-Blum accueillera, à partir de 16 h 30, la pétillante Douchka. Durant deux week-ends, des activités originales seront organisées pour les enfants : un stand de maquillage tenu par des professionnelles, et la maison du Père Noël pour se faire photographier avec le sublime vieillard en rouge et blanc.

On pourra aussi compter dimanche 16, sur le "Christmas Run", première édition ou encore des joutes le samedi 22 et la coupe de Noël de la Lance sportive. Le bain de Noël est prévu le dimanche 23... La totalité du programme sera donné dans une prochaine édition...

Comme à Montpellier et Béziers, les automobilistes pourront compter sur deux heures de gratuité dans les parkings des Halles et du Canal jusqu'au lundi 31 décembre inclus : "Dans la rue Alsace-Lorraine, on propose aux commerçants d'occuper gratuitement le domaine public pour y mettre leurs produits". Les initiatives se multiplient pour revitaliser un centre-ville à la peine.

Du côté de la CCI, on sait d'ores et déjà que " les pertes sont claires et ne seront pas rattrapées ". Pour autant, il y a de bonnes nouvelles comme l'apport, cette année d'une importante clientèle de croisiéristes " que l'on n'avait pas avant, confirme une gérante d'une confiserie. On a vu beaucoup de monde rentrer dans le magasin que nous n'avions pas avant, il a fallu se mettre à parler Anglais", sourit-elle.

Son commerce sera ouvert les dimanches 16, 23 et 30, ainsi que les lundis 24 et 31. Pour le responsable de l'enseigne Nicolas, le ralentissement de l'activité " existe depuis longtemps. On voit de nombreux commerces fermer autour de nous, d'autres licencient, d'autres encore, tournent au ralenti ". Cela dit, il estime que la ville de Sète a été " moins impactée en terme de logistique par les "gilets jaunes" que d'autres villes ". Et puis il reste deux beaux week-ends pour que les clients affluent sur le centre-ville avant la fin de l'année...

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde.fr

Date : 14/12/2018
Heure : 11:10:44
Journaliste : Béatrice Jérôme

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

« Gilets jaunes » : à Paris, la grande peur des petits commerçants

Depuis le 24 novembre, douze arrondissements parisiens ont été la cible de violences et de pillage, en marge des manifestations.



La vitrine d'une épicerie espagnole, 23 rue Jouffroy-d'Abbans, dans le 17e arrondissement de Paris, le 13 décembre, vandalisée le jour de la manifestation des « gilets jaunes », le 8 decembre. Vassili Feodoroff / Vassili Feodoroff

La manifestation des « gilets jaunes » venait de se terminer dans l'est parisien. Il était autour de 19 h 20, quand l'avenue Parmentier, à dix minutes à pied de la place de la République, a été le théâtre, samedi 8 décembre, d'un *« chaos »* qui hante encore Agnès Valverde, patronne d'un magasin de fleurs à la hauteur du métro Goncourt.

Des silhouettes noires, cagoulées, visages masqués se sont engouffrées, dans l'avenue, d'un pas lent, comme en terrain conquis, à l'affût d'un butin. Leurs regards glaçaient d'effroi ceux qui les ont croisés. L'un d'eux lançait : *« On casse tout ! Saignez-les ! »,* se souvient Christophe, pharmacien sur cette avenue bordée d'arbres du 11 e arrondissement.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vingt minutes se sont écoulées avant que n'arrivent les forces de l'ordre. Laissant à la nuée de pilleurs porteurs de bouteilles d'alcool vides le temps de brûler une voiture, de briser des vitrines, de blesser un patron de bar qui tentait de protéger sa caisse.

Les commerçants, principales victimes des casseurs

Depuis le 24 novembre, douze arrondissements parisiens ont été la cible de violences en marge des manifestations des « gilets jaunes ». A chaque fois, les commerçants ont été les principales victimes des casseurs.

Avenue Parmentier, moins d'une semaine après le saccage, la peur ne les quitte plus. Frédéric, le caviste, préférerait *« ne plus en parler, pour éviter que la hargne ne revienne »,* dit-il. Dix clients, dont un couple avec un enfant de trois mois, sont restés bouclés avec lui dans sa boutique. Ils étaient venus déguster ses champagnes.

Il a réussi à baisser le rideau de fer pour que les casseurs ne pénètrent pas dans le magasin. *« On leur faisait face. On les voyait,* raconte-t-il. *J'ai tenté de les raisonner, de leur dire de se calmer, mais on n'avait pas affaire à des idéalistes »,* soupire-t-il devant sa vitrine fracassée.

« Pourquoi ? demande Agnès Valverde, fleuriste. C'est injuste de s'en prendre à nous. On n'est pas des patrons du CAC 40. Moi, je travaille dur depuis que j'ai 16 ans. »

Sandrine travaillait, ce soir-là, chez M me Valverde, la fleuriste du trottoir d'en face. Elle est encore tremblante quand elle évoque, moins d'une semaine après, ce *« tsunami » : « On s'est dit : c'est bon, on va y passer ! »* M me Valverde avait fixé des planches de bois sur sa devanture, éteint les lumières. *« On s'est terrées, mes salariées et moi, dans le fond du magasin, avant d'aller se réfugier chez des voisins,* raconte-t-elle. *Mais j'avais peur que les casseurs fassent un feu de joie avec les sapins sur le trottoir. »*

Quatre jours après, assise sur son bureau, au-dessous d'un bouquet d'immortelles, elle se sent *« triste, désabusée ». « Pourquoi ?* demande-t-elle. *C'est injuste de s'en prendre à nous. On n'est pas des patrons du CAC 40. Moi, je travaille dur depuis que j'ai 16 ans. »*

Adel Ouarda a, lui, *« la boule au ventre rien que d'y penser »* . Le boulanger était dans son fournil quand son employée l'a alerté. Il a *« fermé le rideau et la lumière »,* avant de se poster sur le trottoir, les bras en croix devant sa vitrine, pour protéger ses tartelettes, ses macarons aux framboises… *« S'il vous plaît, ne cassez pas ! »,* a-t-il supplié. *« Ils m'ont épargné. Mais durant ces minutes,* dit-il, *on a eu le sentiment d'être abandonnés. »*

« Vous, les bourgeois, on va vous fumer ! »

Au comptoir de la pharmacie la plus proche, Florence Robert raconte qu'elle a *« tout juste eu le temps de rendre la monnaie à une dame »,* quand elle a *« entendu la vitrine s'effondrer. Ils tapaient sur la devanture. Je me suis mise devant en criant : allez-vous en, tirez-vous de là ! »* « *Ils étaient au moins huit,* se souvient-elle. *On aurait dit un essaim de chiens enragés, pris d'une violence bestiale. Ils seraient rentrés, ils auraient tout saccagé. »* A ses côtés, Christine, pharmacienne, reste désemparée : *« De ces jeunes, il va falloir faire quelque chose,* hasarde-t-elle. *On ne va pas continuer à jouer au chat et à la souris avec eux comme ça ! »*

Tous droits réservés à l'éditeur

Au total, dans le 11 e , *« une petite vingtaine de magasins a été vandalisée »,* calcule François Vauglin, le maire (PS) de l'arrondissement. *« Sur 5 500, cela peut paraître peu* , dit-il, *mais le stress des commerçants est énorme. Certains pleuraient, lundi, quand je suis passé les voir. ils ont eu le sentiment d'avoir été laissés sans protection, délaissés, face à une violence sans visage et ils redoutent des répétitions. »*

Il était 18 h 30, toujours ce 8 décembre, quand des groupes au profil identique ont semé la terreur dans le quartier de la plaine Monceau, entre les 8 e et 17 e arrondissements, pillant, menaçant les habitants de pénétrer dans leur immeuble aux cris de *« sale riche ! ».* Didier Fourreau, chocolatier rue de Courcelles, se souvient d'avoir entendu l'un d'eux crier : *« Vous, les bourgeois, on va vous fumer ! »* Il a tiré le rideau pour se protéger de ces *« malades mentaux »,* comme il les appelle.

« Envie d'en découdre »

Propriétaire d'une cave Nicolas, rue Jouffroy-d'Abbans, Gilles Frulio a vu sa porte enfoncée et son magasin mis à sac entièrement par une vingtaine de pillards. Les dégâts s'élèvent à 10 000 euros. *« Ma femme est secouée, mon gamin aussi »,* soupire-t-il avec pudeur. Dans cette même rue du quartier des Batignolles, Oscar, patron d'une épicerie fine de produits espagnols, a vu sa devanture détruite par un jet de trottinettes. *« Le devis est de 14 000 euros. L'assurance ne rembourse que 3 000 euros »* , s'alarme-t-il.

« On a eu une cinquantaine de commerces saccagés sur 8 000 », estime Geoffroy Boulard, maire (Les Républicains) du 17 e . Mercredi 12 décembre, il a réuni une quarantaine de commerçants du quartier dans une brasserie, en présence du commissaire adjoint de l'arrondissement. Face à l' *« envie d'en découdre »* de certains, l'édile s'est fait fort d'obtenir des renforts policiers, en demandant l'interdiction d'une nouvelle manifestation samedi 15 décembre.

Mais plusieurs participants ont indiqué qu'ils comptaient recourir à des vigiles privés pour assurer leur protection ce samedi. *« Je ne me vois pas avec un maître-chien devant ma boutique »,* glissait à l'issue de la réunion Maud Kouyoumdjian, propriétaire d'une onglerie rue de Tocqueville. En revanche, la jeune femme a laissé son numéro de portable pour participer au groupe de discussion que les commerçants ont décidé de créer, mercredi. *« Notre quartier, c'est un village,* se rassure la fleuriste, Catherine Vinet. *Entre nous, on s'entraide. »* Mais tous le pressentent : le traumatisme psychologique causé par la violence sera aussi difficile à surmonter que les dégâts matériels.

Tous droits réservés à l'éditeur

Nicolas : conseils et services à la carte



Fort de ses 25 ans d'expérience chez Nicolas, Yves Protin, votre caviste, vous donne ses conseils avisés sur les accords mets et vins. Ce professionnel vous propose des dégustations saisonnières de nouveautés, une sélection d'idées cadeaux toute l'année et des offres spéciales pour les fêtes. Avec un nouveau mode de communication, un écran digital en vitrine qui vous annonce : les offres du mois, l'actualité du vin et les nombreux services parmi lesquels les vins et champagnes au frais, les livraisons à domicile, les emballages cadeaux ou les envois de colis en France et à l'étranger.

Renseignements : Nicolas - 13 bis av. Joffre 92380 Garches - Tél : 01 47 41 03 18 - www.nicolas.com - Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 20h, dimanche de 10h à 13h.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Nouvelle RÉPUBLIQUE des Pyrénées
Périodicité : Quotidien
OJD : 11461

Date : 17 decembre 2018
Page de l'article : p.3

Commerces et clients subissent le « climat »

achats de Noël

Le commerce, tous les professionnels le disent, est basé sur la confiance. Or, en ce moment, le climat social n'est guère propice, les manifestations des gilets jaunes ont sérieusement refroidi les clients… Pudiquement, la plupart des commerçants ne dévoilent pas la perte de chiffre d'affaires. Mais quand, en plus, l'autre climat, le météorologique, s'y met comme hier, vidant les trottoirs, on se demande si la dépression n'est pas loin… Martine, qui tient le chalet Régal & Vous sur le marché de Noël, place de la mairie, avoue que « c'est compliqué, cette année, entre les manifestations et cette pluie… Mais on peut avoir de belles surprises cette semaine… ». Chez le caviste Nicolas, Michel Cazaux estime que s'il y a moins de flux, « les clients ont ciblé leurs achats, ils achètent peut-être moins, mais mieux; alors, l'un dans l'autre ». Aux Galeries Lafayette, Yann Daood, le directeur, fait une analyse encore plus fine : « Les clients s'adaptent, viennent en décalé, c'est pour cela que jusqu'à la fin de l'année, nous restons ouverts jusqu'à 20 heures. Il n'y a plus de règle, vendredi dernier a été une journée record, plus qu'un samedi, c'est à y perdre son latin. Mais on s'adapte, et le plus important, c'est que l'on voit bien que les clients ont maintenant envie de se faire plaisir ».

Pour Alain Dulout, plus de quarante ans de carrière: « La période est compliquée, je n'ai jamais vu ça. Il y a un changement des habitudes de consommation, les gens font plus attention, c'est sûr. Maintenant, c'est peut-être dû à l'ambiance générale. Cela dit, on constate que les clients viennent en décalé, ils programment leurs achats, même si le coup de cœur marche encore. Alors, on fait avec, on s'adapte, on est aussi là pour ça, il ne faut pas désespérer, mais c'est compliqué… ».

0VnacguUpjP_uVFwqWOdAjEfURpTOHXAatodMnmiwqvBVSmoJeQqDYmUgITOauWEvZjY4

Tous droits réservés à l'éditeur

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	BFM TV
Diffusion	03/12/2018 - 22:30:00
Durée	00:05:24
Emission	GRAND ANGLE
Présentateur	BRUCE TOUSSAINT
Rubrique	



23:01:42
Grand Angle Le Reportage Au coeur des violences. 5000 policiers ont été mobilisés, des magasins pillés, lors de la manifestation des gilets jaunes, à Paris. A 1 heure du matin, 200 personnes ont convergé sur l'autoroute A9, de Vinci, cinq personnes sont interpellées pour des violences. A Paris, les manifestants ont fait céder l'une des grilles qui entourent le jardin des Tuileries. 23:03:57 Une agence bancaire LCL a été incendiée. 23:05:25 Des pilleurs se sont servis chez un caviste Nicolas, dans un supermarché.

23:07:06

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.ri@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle
92046 Paris La Défense cedex

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	FRANCE 2
Diffusion	03/12/2018 - 19:58:00
Durée	00:02:11
Emission	JOURNAL DE 20H
Présentateur	ANNE-SOPHIE LAPIX
Rubrique	SOCIAL



20:15:07
Le montant des dégâts du week-end dernier à Paris se situerait entre 3 et 4 millions d'euros selon la maire Anne Hidalgo. 20:15:23 Reportage Julien Duponchel. 20:15:32 Visuel Nicolas caviste. 20:15:48 Interview Laurent Teulé, directeur informatique optical center. Il faut avoir souscris une assurance émeutes. 20:16:43 Interview Stéphane Pénet, fédération Française de l' Assurance. Les mobiliers urbains n'ont pas été épargnés.

20:17:18

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.ri@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle
92046 Paris La Défense cedex

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	FRANCE 2
Diffusion	07/12/2018 - 19:58:00
Durée	00:02:11
Emission	JOURNAL DE 20H
Présentateur	LAURENT DELAHOUSSE
Rubrique	ECONOMIE-FINANCES



20:08:45
Les commerçants de Paris se barricadent à cause des gilets jaunes. 20:08:58 Reportage Camille Guttin. 20:09:14 Interview Jordan Guetta, propriétaire de Bagel Way. 20:09:46 Interview Arthur Mangel, propriétaire de La Placette. 20:10:30 Interview Said Benkaroum, pompiste. il va ouvrir normalement. 20:10: 40 Interview Thomas Sapira, restaurateur : il va ouvrir. 20:10:56 Visuel Nicolas caviste.

20:10:56

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.ri@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle
92046 Paris La Défense cedex

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	LCI
Diffusion	03/12/2018 - 06:00:00
Durée	00:01:27
Emission	JOURNAL
Présentateur	AXEL MONNIER
Rubrique	ECONOMIE-FINANCES



06:05:36
Gilets jaunes : réunion au ministère de l'Economie ce matin pour chiffrer les dégâts du week-end. 06:05:53 Reportage d'Anne-Sophie Chatenet sur l' avenue Kléber. 06:06:07 Interview de Delphine Labrye, directrice d'un salon de coiffure. 06:06:24 Visuel caviste Nicolas. 06:06:36 Interview de Chantal, dans le véhicule a été vandalisé.

06:07:03

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.ri@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle
92046 Paris La Défense cedex

Reproduction et diffusion interdites.
Le contenu et les liens de cet e-mail sont réservés à un usage strictement privé.
Vous recevez cet e-mail selon le paramétrage de votre compte client : (règles)
Contactez votre interlocuteur commercial pour toute modification de ce paramétrage.

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	M6
Diffusion	02/12/2018 - 12:45:00
Durée	00:04:37
Emission	LE 12.45
Présentateur	NATHALIE RENOUX
Rubrique	ECONOMIE-FINANCES / SOCIAL



12:50:52
Gilets jaunes, après le chaos des violences à Paris : images hier soir de l'intérieur de l'Arc de Triomphe saccagé. 12:51:18 Ce matin, les rues du quartier des Champs-Elysées et de l'Opéra portent encore les stigmates de la veille, voitures calcinées et mobilier urbain déplacé. Les services de nettoyage de la Mairie de Paris sont en train de nettoyer les tags sur l'Arc de Triomphe. 12:51:36 Reportage de Pierre-Aymeric Dubois : images ce matin de l'Arc de Triomphe, l'avenue de la Grand Armée. 12:51:56 Interview de Frédéric Meyrand, concessionnaire moto. 12:52:14 Plusieurs commerces ont été pillés. 12:52:24 Interview du gérant du magasin Electric Mobility (anonyme). 12:52:39 Images d'une pharmacie éventrée. Interview du frère de la pharmacie. 12:53:05 Les casseurs se sont déplacé autour du périmètre fermé de l'Arc de Triomphe. Images d'un hôtel particulier et de voitures incendiés avenue Kléber. 12:53:30 Interview d'une riveraine. 12:53:47 Interview d'un gérant d'une cave à vin saccagée. 12:54:25 Visuel enseigne Nicolas. 12:54:30 Interview d'un artisan qui a protégé le magasin pillé. 12:54:44 Images des dégâts Boulevard Haussmann : façade d'une banque arrachée (visuel LCL) et un supermarché vandalisé (visuel Monop').

12:55:29

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	M6
Diffusion	02/12/2018 - 17:20:00
Durée	00:04:48
Emission	66 MINUTES
Présentateur	XAVIER DE MOULINS
Rubrique	POLICE-JUSTICE / SOCIAL



17:34:14
Thème : les gilets jaunes à Paris. Reportage Tony Comiti. 17:34:17 Interview Benjamin, casseur venu de Nice, concernant une voiture incendiée. 17:35:07 Autour du ministre de l'Intérieur, les responsables de la sécurité du pays se réunissent. 17:35:31 Extrait d'un réunion au ministre de l'Intérieur. 17:36:15 Avenue Kléber, Benjamin affronte les forces de l'ordre et saccage les lieux. 17:36:52 Alexandre, casseur, participe au pillage d'une cave à vins. 17:37:14 Benjamin boit du champagne. 17:37:29 Interview Alexandre sur le caviste Nicolas. 17:38:25 Les forces de l'ordre interviennent. 17:38:30 Citation champagne. 17:38:45 Interview Alexandre.

17:39:02

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.fr@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaine / Station	RMC INFO
Diffusion	10/12/2018 - 09:30:00
Durée	00:01:39
Emission	LES GRANDES GUEULES
Présentateur	ALAIN MARSCHALL
Rubrique	SOCIETE



09:55:06
Avec Zohra Bitan ; Didier Giraud ; Jacques Maillot. A Paris, des commerçants estiment avoir perdu 30 à 40% de chiffre d'affaires en raison de la crise des gilets jaunes. Une poissonnerie a été pillée. Un caviste Nicolas affirme avoir été dévalisé.

09:56:45

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.ri@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle
92046 Paris La Défense cedex

Reproduction et diffusion interdites.
Le contenu et les liens de cet e-mail sont réservés à un usage strictement privé.
Vous recevez cet e-mail selon le paramétrage de votre compte client : (règles)
Contactez votre interlocuteur commercial pour toute modification de ce paramétrage.

KANTAR MEDIA

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	TF1
Diffusion	03/12/2018 - 12:58:00
Durée	00:02:32
Emission	JOURNAL DE 13H
Présentateur	JEAN-PIERRE PERNAUT
Rubrique	ECONOMIE-FINANCES



13:08:34
Gilets jaunes : retour sur les émeutes de samedi. 13:08:53 Reportage de Patrick Ninine à propos des dégâts causés. 13:09:06 Interview d'un opticien qui a tout perdu. 13:09:19 Visuel caviste Nicolas. 13:09:27 Interview d'un vitrier de l'Orne. 13:09:43 Interview d'une salariée d'une banque. 13:10:03 Interview du gérant d'une station-service saccagée. 13:10:22 Interview du gérant d'un salon de coiffure qui a contacté son assurance. 13:10:45 Interview d'un retraité dont la voiture a été vandalisée.

13:11:06

Cliquez pour commander : SCRIPT CD DVD FTP

Service Clients Kantar Media Intelligence
Tél +33 (0)1 47 67 18 00
Fax +33 (0)1 47 67 18 01
serviceclients.ri@kantarmedia.com
www.kantarmedia.fr
60, av. du Gal de Gaulle
92046 Paris La Défense cedex



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Aujourd'hui en France
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : CÉCILE BEAULIEU NICOLAS MAVIEL, DELPHINE PEREZ

LE FAIT | DU JOUR

Ambiance de guerre civile à Paris

PAR CÉCILE BEAULIEU, NICOLAS MAVIEL, DELPHINE PEREZ

GUÉRILLA URBAINE. Voitures incendiées, banques dévastées, commerces pillés ou mobilier urbain détruit. Hier, Paris a vécu un samedi noir, un samedi d'émeutes.

Il n'est pas encore 9 heures lorsque les premiers heurts entre Gilets jaunes et forces de l'ordre éclatent sur la place de l'Etoile, hors périmètre de sécurité. Sur place, des centaines de manifestants, le visage protégé derrière des masques à gaz ou chirurgicaux. Bientôt repoussés par les canons à eau, ils déferlent avenue Hoche (VIIIe), avenue de Wagram et place des Ternes (VIIIe-XVIIe) où les cafés rentrent précipitamment leurs terrasses.

« C'est un délire », s'agace un couple de sexagénaires venus de Metz (Moselle), comme la semaine dernière, pour manifester « paisiblement » : « On est ici pour dire qu'avec une seule retraite d'ouvrier misérable pour deux, même pas 1 000 €, on n'en peut plus. Mais les violences commencent déjà ! Ça gâche le message : on s'en va et on ne reviendra plus. »

En milieu de journée, des milliers de Gilets jaunes convergent boulevard Malesherbes. Repoussés par les haies de CRS, les groupes se replient dans toutes les rues qui mènent aux Champs-Elysées où la manifestation, autorisée celle-ci, se déroule dans le calme.

Partout ailleurs, la manifestation, éparpillée et hors de contrôle, prend des allures de guérilla urbaine, avec toujours plus de violences : rue de Rivoli (Ier-IVe), des milliers de manifestants tentent d'accéder à la place de la Concorde. Au même moment, dans le secteur Saint-Lazare-Opéra (IXe), les pavés volent, claquent contre les carrosseries des voitures bloquées par le ballet des cars de CRS et de pompiers.

Quelques groupes bien organisés

Avenue Kléber (XVIe), les violences atteignent une intensité rare. Quelques groupes bien organisés avec barres de fer, haches, pieds-de-biche, masques de ski ou lunettes de piscine brûlent plusieurs voitures et utilisent tout ce qu'ils ont sous la main pour bloquer la progression des forces de l'ordre. Avant de s'en prendre aux commerces vides de leurs propriétaires. L'enseigne de spiritueux Nicolas a ainsi été dévastée, tout comme un bar-tabac ou encore le coiffeur Jean-Claude Biguine.

« La guerre en bas de chez moi »

Cloîtrée chez elle avec son fils, Lætitia, habitante de l'avenue de la Grande-Armée (XVIe), à 300 m de l'Arc de Triomphe, est terrorisée. « C'est la guerre en bas de chez moi, nous déclare-t-elle en pleurs. Il y a de la fumée et du gaz partout ! Il fait noir, les fenêtres sont couvertes de cendres et de suie. Des types ont voulu forcer la porte cochère en hurlant : *On va casser du riche ! On va leur faire la peau !* Je suis avec mon fils de 4 ans, je lui ai mis son déguisement de *Stars Wars* pour lui faire croire que c'est un jeu. »

« C'est Mai 68 ou quoi ? »

Mélissa, 17 ans, avait aussi du mal à s'en remettre. « Hou la la, mais c'est Mai 68 ou quoi ? ». Alors qu'elle se rendait aux portes ouvertes d'une école de publicité de la rue Boissières (XVIe), la lycéenne de Meaux (Seine-et-Marne) s'est retrouvée au cœur de la bataille. « Quand on a voulu aller reprendre le métro, vers 16 heures, on s'est retrouvés dans une véritable scène de guerre. On entendait des explosions, les gens couraient partout. On a fait demi-tour et on s'est réfugiés dans l'école, le temps que ça se calme. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 02 decembre 2018
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : CÉCILE BEAULIEU NICOLAS MAVIEL, DELPHINE PEREZ



LP/PHILIPPE DE POULPIQUET

Avenue Kléber (Paris XVIe), hier soir. De nombreux véhicules ont été incendiés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se déroule en public au restaurant Bar à Vins Nicolas, à Paris. Plusieurs professionnels sont invités à s'exprimer. Itw notamment d'Anthony Boule, fondateur de la "Carafe". Il présente la Carafe à vin Thermorégulée.

Tous droits réservés à l'éditeur

MEDIAPART

Date : 02/12/2018
Heure : 17:07:39
Journaliste : René Monzat

blogs.mediapart.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Si Macron ne comprend pas maintenant, c'est qu'il est vraiment sourd !

L'invocation des "casseurs professionnels" ne tient pas pour analyser ce qi s'est passé le 1er décembre. J ai vu des fachos, des militants autonomes, anti-fa habitués des "cortèges de tête", il y avait aussi des "caillera" pillant des supérettes. Mais j'ai surtout vu des tout petits groupes de gens venus de province, issu des couches populaires qui "ne s'en sortent pas".
Poincaré

L'homme d'une cinquantaine d'années parle tranquillement : *« Si Macron ne comprend pas maintenant c'est qu'il est vraiment sourd ! »*

Il sourit. Avenue Raymond Poincaré dans le XVIème arrondissement de Paris. La fraîcheur relative de ce samedi premier décembre, à la tombée de la nuit est compensée par l'agréable chaleur des voitures qui brûlent à quelques mètres.

A vrai dire il est difficile de savoir où en est la lumière du jour car d'épaisses volutes de fumées opaques viennent noircir les immeubles de la rue.

Quelques minutes auparavant, les explosions des réservoirs des voitures en feu font pousser des *« ouais ! ouaiiis ! »* d'enthousiasme. Se rapprocher des brasiers est donc devenu moins dangereux.

Sur leurs pneus ou renversées sur le côté ou sur le toit, des deux côtés de la rue, des voitures agonisent dans les flammes. Les phares et clignotants démarrent, les pneus s'affaissent, les garnitures prennent feu et tombent au sol, leurs clacksons ou sirènes « tiennent » quelques minutes. D'autres éléments explosent, lançant de petites étincelles claires.

« Eh papy ! », un groupe de ceux qui ont brisé non sans mal, à coups de parpaings et barres de fer, les vitres des voitures sourient *« eh regarde le papy ! »* un homme de plus de 60 ans a pris une sacoche dans le coffre ouvert d'une voiture, l'enflamme au brasier naissant d'une voiture qui commence à brûler et va précautionneusement jeter l'objet par une vitre brisée dans la voiture suivante qui terminera en cendres en dix minutes.

« Papy » est seul, à la différence de nombre des gilets jaunes venus en petits groupes de 3 à 7 ou 8 personnes. Il est physiquement incapable de briser les vitres des voitures sur lesquelles les pavés rebondissent, car le pare-brise avant plie sans tomber laissant au mieux de petites ouvertures dans le feuilleté bosselé devenu opaque de plastique et de verre. En revanche la vitre arrière cède souvent en premier, les coffres et capots de tôle sont souvent moins résistants que les vitrages.

Nombre de manifestants prennent des photographies, se font photographier devant l'avenue en feu, tout sourires, souvent deux doigts tendus en un V à l'horizontale comme sur les selfies de Facebook

Les « flics » -CRS ou gendarmes- qui sont passés au-dessus de barricades de l'avenue Foch dont plusieurs sont en flammes ne se hasardent pas à s'aventurer trop loin dans l'avenue Poincaré, il leur faudrait franchir plusieurs barricades, entrer dans la fumée opaque. Ils mettront longtemps à remonter l'avenue, après l'intervention des pompiers, retardée par des manifestants pour qui ces feux sont une protection contre les policiers ou gendarmes. Ils remontent donc une avenue déserte mais en flammes, puis grenadent

Tous droits réservés à l'éditeur

généreusement la place Victor Hugo, déjà vide, faisant partir plusieurs groupes de gilets jaunes, des palanquées de 10 à 20 personnes dont certaines partent vers le Trocadéro.

« Vas-y, tire ! Mais qu'est-ce que ta mère pensera de toi ? tu as bien une mère toi ? »

Il a une trentaine d'années, à une dizaine de mètres du barrage de CRS. D'autres gilets jaunes sont à une vingtaine de mètres, dans l'avenue Marceau, derrière eux, un « petit » groupe d'environ 2000 personnes avance et recule au rythme des jets de lacrymos en cette fin de matinée humide.

L'homme écarte les bras, fait mine d'ouvrir son blouson en interpellant les policiers qui le visent avec leur arme : un policier en civil, en jean et blouson sombre, coiffé d'un bonnet noir, le visage masqué par un keffieh, qui le vise avec un flash ball (ou la variante LBD 40 qui est plus dangereuse). Deux CRS visent aussi le même jeune homme avec leur flash ball. Il harangue le barrage depuis cinq minutes, en appelant à la responsabilité sociale et politique des CRS, *« vous êtes le dernier rempart, vous pouvez faire tomber Macron etc. »*

Interpellé par un témoin sur le fait qu'il n'a pas le droit de tirer à cette distance le civil crie *« Va revoir tes leçons, c'est trois mètres ! »*

Ce policier a déjà plusieurs fois tiré, la douille est éjectée, une collègue, en civil elle aussi, identifiée par le brassard orange « POLICE », le félicite quand il fait mouche sur un lanceur de cailloux.

« Allez y ! On y va ! ils ne sont que quinze à droite ! »

La jeune femme blonde est énergique, au coin de la rue des Portugais et de l'avenue Kléber, « à droite » c'est l'hôtel Raphaël, un groupe de policiers s'est avancé au-delà de la barricade qui barre l'avenue. Le canon à eau lance quasiment en continu de l'eau savonneuse qui laisse des traînées de mousse blanche sur les pavés.

« Cinq, quatre, trois, deux, un, zéro ! » le compte à rebours est repris pour se donner du courage pour aller charger la police, mais seule une partie des personnes qui l'ont repris démarrent effectivement un sprint vers la police.

Il y a beaucoup de monde, des milliers de personnes [contrairement à ce que prétend ce matin la propagande de France info], des gilets jaunes enragés, qui reculent devant le canon à eau, reviennent, subissent un déluge de grenades lacrymogènes (10 000 tirées dans la journée selon la police) et les explosions répétées, incessantes des grenades « de désencerclement » qu'on entend dans tout le quartier et qui laissent après explosion de discrètes traces de caoutchouc noir déchirés.

Une pelle mécanique commence à brûler, un autre engin de chantier arrive. Il avance sans conducteur, s'arrête, il repart puis s'arrête. « Il faut bloquer l'accélérateur ! » grognent plusieurs personnes autour de moi. Elles espèrent que l'engin fou dispersera les policiers qui barrent l'avenue.

Jamais je n'ai vu une telle rage d'une foule nombreuse face à la police, personne ne semble avoir peur du déluge de grenades, mais pas de slogans ici. *« Voilà comment l'Etat nous traite ».* Un homme crie régulièrement : *« ils épuisent leurs munitions ! ».* un homme d'une trentaine d'années dit à son ami *« Je vais chercher des armes »* Des armes ? Le copain semble stupéfait. *« Oui des pierres »* . J'entends dix fois des femmes et hommes de tous âges se plaindre de la dissymétrie des moyens en présence : *« nous on a pas d'armes, eux sont armés ».*

Tous droits réservés à l'éditeur

Des appels directs aux armes sont chantés par la foule, des marseillaises sous les grenades, *« Aux armes citoyens, formez vos bataillons »* chanté plus fort et plus distinctement que les autres paroles !

De fait je n'ai pas vu les quelques personnes qui avaient des lance-pierres, en revanche des fusées de feux d'artifice, des pétards, des flambeaux rouges de cheminots, pas de cocktail molotov.

J'ai, après un jet de grenade, dit a un jeune homme que les flashball pouvaient être dangereuses, il m'a rétorqué *« je m'en fous j'ai un gilet pare-balles ! »* , me montrant, en entrouvrant son blouson jaune, un gilet pare-balles entre sa chemise et son chandail.

De gauche ou de droite ? Gilets jaunes ou groupuscules ultra?

Ma longue ballade de ce samedi 1 er décembre m'a fait sortir du métro à Palais Royal, avec un groupe de gilets jaunes venus de Montargis, l'une des femmes avait dessiné sur son gilet une bombe allumée en forme du A inscrit dans un cercle de anarchie, un autre groupe portait des bonnets phrygiens. La file ininterrompue de gilets jaunes ne pouvant entrer sur la place de la Concorde, fait le tour de la zone Elysée / Matignon jusqu'à la rue de la Boétie. Un moment je dépasse un porteur de drapeau tricolore siglé GI - a priori « Génération Identitaire » - sans pouvoir déterminer qui l'accompagne dans la longue file de marcheurs du même trottoir (entre 5 et 15 personnes).

Je suis ensuite resté dans le 16ème, donc sans voir les gilets jaunes syndicalistes et antiracistes qui s'étaient donné rendez-vous à Saint Lazare.

Dans chacune des zones d'affrontement massif des avenues Kléber, Victor Hugo, d'Iéna, Georges V, j'ai vu quelques drapeaux antifas, des foules criant « tout le monde déteste la police », des marseillaises.

Ce qui m'a frappé est l'indifférence politique des participants, parce que selon eux les moyens politiques n'apportent rien, les manifestations sages et les rendez-vous dans les palais officiels sont des pièges permettant au gouvernement d'imposer ses objectifs..

Donc les gens criant *« Macron enculé »* ne peuvent être des militants de gauche, quoique... je me souviens d'une conférence syndicale durant laquelle un des intervenants avait terminé son intervention par la concise péroraison *« bref, les patrons sont tous des enculés ! »* . De même les allusions aux âges du couple présidentiel dont la plus élégante est *« Macron, le seul retraité qui te supporte est Brigitte ! »* ne sont pas non plus dans le registre syndical.

En revanche le sentiment de classe, de faire partie du peuple *« qui ne s'en sort pas »* , s'exprimait dans la jubilation à ravager les « beaux quartiers », à voir brûler des voitures de luxe (plus lourdes à renverser que les petites). Sur le quai du métro Trocadéro qui venait d'être fermé du fait d'affrontements en surface, un groupe venu de Bourges, un couvreur, un carreleur, un intérimaire parlent avec une femme parisienne : *« oui bien sûr on est pas venus ici pour casser, mais quand je vois brûler une voiture à 150 000 €, elle sera remboursée par l'assurance, ils ne se rendent pas compte que notre situation est plus difficile ».*

De toute la journée je n'ai pas vu de Parisien parmi les manifestants, perdus dans le 16 ème , cherchant parfois les Champs-Elysées dans la mauvaise direction. Quand j'excipais de ma qualité d'habitant de la capitale j'ai entendu *« ah il y en a quand même de bien ! »*

Tous droits réservés à l'éditeur

En sortant de la station Trocadéro vers La Motte Piquet Grenelle, terminus provisoire de la ligne 6, je chemine avec un groupe venu de des Deux Sèvres entre Poitiers et Angoulême, une jeune femme travaille dans une mairie rurale, un jeune homme est intérimaire dans l'industrie.

L'une me dit *« pour voir un ophtalmo ou voir le centre des impôts, c'est 100 km dans la journée qu'on ne peut faire qu'en bagnole »* , ils m'ont expliqué précisément les réductions d'emploi des usines du coin, la manière dont elles se débarrassent d'abord des CDD et des CDI, l'usine de lames de tondeuses rachetée par un groupe américain intéressé par le savoir-faire, qui a délocalisé une partie de la production au Mexique *« mais quand on doit les commercialiser, il faut refaire le boulot qui n'est pas au standard de qualité ».*

Je n'ai donc pas vu de « débordements » d'une manifestation pacifique, mais des milliers de personnes convaincues que le pouvoir est sourd et que tous les moyens sont bons pour se faire entendre, montrer sa colère. Elles se méfient comme de la peste de tout « représentant ».

Jamais je n'aurais pensé voir un tranquille « papy » provincial, de jeunes couples venus en gilet jaune main dans la main sourire en assistant au pillage d'une boutique Nicolas, dont une partie des bouteilles servent de projectiles contre les CRS alors qu'un jeune homme détale avec deux bouteilles de champagne sous les bras sans s'intéresser à l'émeute qui se déroule en plein 16 ème .

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 04/12/2018
Heure : 21:19:27
Journaliste : Vladimir Kauffmann

larvi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Bourgogne : Renaissance de la Maison Edouard Delaunay

Annoncé il y a tout juste un an, le rachat de la marque Edouard Delaunay par son héritier naturel, Laurent Delaunay, n'était que la première étape d'un grand œuvre : la renaissance d'une Maison qui vise à retrouver son rang parmi les meilleures de la Bourgogne, à la hauteur de son histoire …



Photo : Laurent Delaunay

Tout au long du 20ème siècle, la Maison Edouard Delaunay a intimement fait partie de la Bourgogne et contribué de façon notable à son développement. Fondée en 1893 par l'arrière-grand-père de Laurent Delaunay, Edouard Delaunay accède rapidement aux premières places sous la houlette de la deuxième génération. Les vins sont distribués sur tous les continents, auprès des grandes institutions (Elysée, Sénat), des vitrines de prestige (Nicolas, Maison Prunier) et des grandes compagnies du monde du voyage (la Compagnie Générale Transatlantique et celle de l'Orient Express, la Compagnie Internationale des Wagons-Lits, la Cunard, Air France, Singapore Airlines, Japan Airlines) qui en font rapidement l'un de leurs fournisseurs attitrés. Signe de sa réputation à cette époque, de très grands domaines comme le Domaine de la Romanée Conti et le Domaine Liger-Belair (La Romanée) lui confient, dans les années 30, la distribution de leurs vins. Une longue histoire se noue également avec les Hospices de Beaune où la Maison achète des vins depuis 1918, il y a exactement cent ans. A la troisième génération, la Maison devient numéro 1 en Suède, fournit plusieurs grands comptes en Allemagne et se développe fortement en Angleterre, au Canada, aux USA.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Au début des années 1990, presque un siècle après sa création, subissant le rythme de la vie, la Maison doit être cédée et tombe doucement dans l'oubli. Fin 2017, Laurent Delaunay, œnologue, entrepreneur du vin et créateur avec son épouse Catherine de la société Badet Clément (lire la RVI N°3933 de 2017) annonçait le rachat de la marque Edouard Delaunay. 1,5 M€ et une année de travaux ont été nécessaires pour la réhabilitation complète de la cuverie du Château de Charmont à l'Etang-Vergy (Hautes-Côtes de Nuits), demeure familiale accueillant également les caves historiques de la Maison.

L'élaboration en si peu de temps d'une gamme d'une vingtaine de belles cuvées a constitué une autre performance dans une région connue pour la rareté et la difficulté d'accès à certaines appellations. Laurent Delaunay nous explique « J'ai été touché de constater la bienveillance des vignerons à l'égard de notre projet. La Maison Edouard Delaunay était connue et appréciée; ils sont heureux de voir que nous la faisons revivre avec la même énergie et la même passion. Grâce à notre activité de distribution de domaines Bourguignons portée par notre société DVP, de nombreux domaines avec lesquels nous travaillons ont accepté de nous réserver quelques très belles cuvées. »

Parce que les vins de Bourgogne sont des vins chers et rares s'adressant à des amateurs et à des passionnés, Laurent Delaunay souhaite leur proposer bien davantage qu'une simple bouteille de vin. « Nous souhaitons nouer une relation directe avec eux et répondre à leur légitimes attentes : leur proposer une véritable initiation à la Bourgogne, une immersion dans ce que ce vignoble recèle de culture, de philosophie, d'harmonie avec la nature, d'art de vivre, toutes choses qui font rêver les amateurs mais qui leur restent trop souvent lointaines et fermées ». Par différents moyens (packaging, services sur mesure, accueil personnalisé, wine club), Edouard Delaunay souhaite communiquer directement avec ses consommateurs et être leur guide à la découverte de la Bourgogne. L'occasion de rappeler que Laurent Delaunay est un membre actif de l'association pour la sauvegarde de l'Abbaye de Saint Vivant, l'un des berceaux de la viticulture bourguignonne et des Climats classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Cette nouvelle aventure va être présentée aux professionnels à l'occasion du prochain Wine Paris, le 11 février 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur





La soirée de lancement de la Corona a eu lieu à bord du catamaran le Maloya. © *Photo Memento*

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



BRASSERIE

Le retour de la bière Corona

C'est à bord du catamaran le Maloya que Jean-Philippe Vandercamer, directeur général de Castel Covino Réunion, a officiellement lancé la Corona dans l'île. L'une des bières les plus consommées au niveau mondial, et la plus importée aux États-Unis, a fait son entrée sur le marché réunionnais.

Depuis 1954 à La Réunion, la société Covino, qui appartient au groupe Castel, importe et distribue les vins sur l'île. Détentrice de la master-franchise des Caves Nicolas pour l'océan Indien, elle est également agent de marques pour de nombreuses références.

Grâce à son partenariat avec Anheuser-Busch InBev (AB InBev), le plus grand groupe brassicole au monde de par le volume de bière brassée, Castel Covino importe déjà à La Réunion les marques Stella Artois, Hoegaarden et Leffe. Dans l'île comme en Métropole, les bières dites "spéciales" connaissent une forte croissance, raison pour laquelle Castel Covino a choisi de relancer la bière Corona à La Réunion.

"Nous allons surfer sur les nouveaux cocktails à base de bière qui sont actuellement très en vogue", explique Aurélie Florian, responsable Marketing et Communication de Castel Covino. *"La Corona est une bière qui se déguste fraîche avec un quartier de citron vert, c'est l'esprit Corona et c'est le goût Corona qui devraient plaire au consommateur réunionnais".*

Commercialisée par pack de six bouteilles de 35,5cl à un prix inférieur à 10€ en grande surface, la bière mexicaine sera également présente dans les cafés, hôtels et restaurants.

Créée en 1925 au Mexique, la Corona, qui fait partie des six bières les plus vendues au monde, est aujourd'hui présente dans plus de 180 pays.

S.D.

Tous droits réservés à l'éditeur

Clichy MAG
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Decembre 2018
Page de l'article : p.29

DOSSIER

ACHETEZ CLICHOIS !

**LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE APPROCHENT.
NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION D'ADRESSES POUR PRÉPARER VOS MENUS OU ACHETER VOS CADEAUX DE NOËL !**

AU MENU

LA VIANDE OU LE POISSON

- La Poissonnerie
  97, boulevard Jean Jaurès
- Boucherie Saguet
  6, rue du Landy
- Boucherie de la République
  7, place de la République
- Rôtisserie Lerosier
  17, rue de l'Ancienne Mairie
- Papa Poule
  11, boulevard Jean Jaurès

LES TRAITEURS

- Paris Berlin
  49, bd du Général Leclerc
- Delizie Italiane
  5, place du Marché
- Da Macogno
  49, boulevard Jean Jaurès

LES DESSERTS OU CHOCOLATS

- Chocolaterie Laurent Roy
  76, boulevard Jean Jaurès
- Glacier : Domi's
  6, rue du Landy
- Kayser
  15, boulevard Victor Hugo
- La Clichoise
  3, rue du Landy
- L'artisan et ses douceurs
  66, boulevard Jean Jaurès
- La baguette d'antan
  51, boulevard du Général Leclerc
- La rue Palloy – 50, ter rue Palloy
- La Reine des blés
  62, boulevard Jean Jaurès

LES CAVISTES

- Les Grandes Caves
  76, boulevard Jean Jaurès
- Nysa – 72, rue de Neuilly
- 12 Avenue Des Vins – 86, rue de Paris
- Vignes Gourmandes – 144, boulevard du Général Leclerc
- Nicolas – 67, boulevard Jean Jaurès
- Bacchus – 6, rue du Landy

LE PLATEAU DE FROMAGES

- Fromagerie Belisson
  8, place des Martyrs

LES CADEAUX DE NOËL

LECTURE

- Librairie de la Place
  9, place de la République
- La Petite Librairie
  10, rue Dagobert
- Librairie Villeneuve
  5, rue Villeneuve

LOISIRS

- Accessoires photo et vidéo : Camara – 54, boulevard du Général Leclerc
- Loisirs créatifs : Nos petites mains – place Danièle Casanova
- Jouets : Léon Bulle
  14, allées Léon Gambetta
- Matériel nautique : The Corner Shop – 25, rue Madame de Staël
- Articles de sport : Paris Fight
  50, rue Palloy
- Articles de sport : La petite boutique – 84 bd Jean Jaurès
- Meubles, vêtements et accessoires : NGR – Home Design Outlet – 6, rue Petit

FLEURS ET PLANTES

- Créations végétales : Escapade Végétale - 10, boulevard Jean Jaurès
- Cactus et plantes grasses : Tropiquantes – 4, rue Gaston Paymal
- Décoration florale : Baptiste Fleur – 21, Villa Simone Bigot
- Monceau Fleurs – 58, bd Jean Jaurès – place de la République
- Norguet – 79, boulevard Jean Jaurès
- Danflore – 78, rue Henri Barbusse

BEAUTÉ

- Corinne Esthétique
  74, rue Henri Barbusse
- Équilibre Beauté
  8, place de la République
- Kairos Détente
  25, rue Henri Barbusse
- Coiffure : Karine Granger
  6, allées Léon Gambetta
- Coiffure : Relook Hair
  10, rue des frères Lumière

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 08 decembre 2018
Page de l'article : p.13
Journaliste : DANIEL ROSENWEG

FAIT DU JOUR

Fermer ou pas, le dilemme des commerçants à Paris

GILETS JAUNES *Baisser le rideau ou rester ouvert ? Hier, les commerçants parisiens, dont certains ont déjà perdu beaucoup d'argent avec les manifestations, étaient loin d'avoir tranché la question.*

PAR DANIEL ROSENWEG

LES MESSAGES INQUIÉTANTS de la préfecture de police ont eu raison des hésitations des poids lourds du commerce parisien. Dans l'après-midi, le groupe Galeries Lafayette, « à titre préventif » et « pour protéger [ses] clients et collaborateurs », a décidé de fermer ses magasins Haussmann (IXe arrondissement) et Montparnasse (XVe), ainsi que le BHV Marais (IVe). Les banques, comme BPCE, LCL, Société générale ont également annoncé une fermeture « exceptionnelle » sur les portes des agences situées dans les quartiers à risques.

Place de la République (IIIe), la chaîne Buffalo Grill, elle, a carrément fait barricader toute la façade de son restaurant. « C'est la première fois depuis plus de vingt ans que l'on va fermer, explique Mourad, responsable du restaurant. Les vidéos montrant des établissements du groupe entièrement saccagés ont poussé la direction à la prudence. Le personnel sera payé. Et il y aura des vigiles à l'intérieur. »

LA CARTE DE LA PRUDENCE

Non loin, boulevard de Magenta (Xe), les petits commerçants sont partagés. Yanis, habituellement fermé le samedi, a peur pour la vitrine du magasin de lunettes qu'il a repris il y a six mois : « Ce matin, je suis venu avec ma valise : je vais vider les rayons en espérant que, comme il n'y a rien à l'intérieur, personne ne cassera. »

A l'autre bout de Paris, entre l'Arc de Triomphe et la porte Maillot, sur l'avenue de la Grande-Armée (XVIe-XVIIe), où d'importantes dégradations ont été commises samedi dernier, beaucoup ont choisi de fermer. C'est le cas du magasin d'accessoires moto Teamaxe, saccagé et pillé par une soixantaine d'individus encagoulés, qui n'a pas souhaité revivre ce cauchemar mais ouvrira dimanche. D'autres commerces parisiens ont opté pour l'ouverture. « On s'adaptera, explique-t-on au magasin Darty de l'avenue de la République (XIe). Si ça tourne mal, on ne mettra pas notre personnel et nos clients en danger : on baissera le rideau de fer », prévoit le responsable. Sa voisine du magasin Go Sport est sur la même ligne : « C'est une journée importante pour nous. Mais vous savez, ici, à République, on a l'habitude des manifs. Et ça se passe toujours bien. » La Pharmacie de la Place, elle aussi, sera ouverte : « Les gens ont besoin de médicaments. Et on ne sait pas du tout ce qu'il va se passer. » Même pragmatisme chez le caviste Nicolas de la rue du Château-d'Eau (Xe), dont la façade a l'allure d'une barricade sur laquelle une grande banderole insiste : « Votre magasin reste ouvert ! » « Si ça barde, on fermera, mais restons optimistes », sourit le gérant.

Certains responsables de magasin sont indécis. « Ça a l'air beaucoup plus sérieux que d'habitude, avance Lionel, gérant d'un magasin de sport, qui vient de recevoir la police et cherche en vain un artisan pour protéger ses vitrines. Certains politiques mettent de l'huile sur le feu, mais ce n'est pas eux qui seront derrière les vitrines. » Les salariés, eux, suivent. « Nous, on va ouvrir, glisse la vendeuse d'une grande enseigne, très inquiète. Ça veut dire qu'on est obligés de venir. Franchement, ce n'est pas normal. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 08 decembre 2018
Page de l'article : p.13
Journaliste : DANIEL ROSENWEG



LP/DANIEL ROSENWEG

Place de la République, Paris (IIIe), hier. Echaudée par les événements de la semaine dernière, la chaîne Buffalo Grill a fait barricader la façade de son restaurant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 08 decembre 2018
Journaliste : DANIEL ROSENWEG

FAIT DU JOUR

Fermer ou pas, le dilemme des commerçants à Paris

GILETS JAUNES *Baisser le rideau ou rester ouvert ? Hier, les commerçants parisiens, dont certains ont déjà perdu beaucoup d'argent avec les manifestations, étaient loin d'avoir tranché la question.*



LP/DANIEL ROSENWEG

Place de la République, Paris (IIIe), hier. Echaudée par les événements de la semaine dernière, la chaîne Buffalo Grill a fait barricader la façade de son restaurant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 08 decembre 2018
Journaliste : DANIEL ROSENWEG

PAR DANIEL ROSENWEG

LES MESSAGES INQUIÉTANTS de la préfecture de police ont eu raison des hésitations des poids lourds du commerce parisien. Dans l'après-midi, le groupe Galeries Lafayette, « à titre préventif » et « pour protéger [ses] clients et collaborateurs », a décidé de fermer ses magasins Haussmann (IXe arrondissement) et Montparnasse (XVe), ainsi que le BHV Marais (IVe). Les banques, comme BPCE, LCL, Société générale ont également annoncé une fermeture « exceptionnelle » sur les portes des agences situées dans les quartiers à risques.

Place de la République (IIIe), la chaîne Buffalo Grill, elle, a carrément fait barricader toute la façade de son restaurant. « C'est la première fois depuis plus de vingt ans que l'on va fermer, explique Mourad, responsable du restaurant. Les vidéos montrant des établissements du groupe entièrement saccagés ont poussé la direction à la prudence. Le personnel sera payé. Et il y aura des vigiles à l'intérieur. »

LA CARTE DE LA PRUDENCE

Non loin, boulevard de Magenta (Xe), les petits commerçants sont partagés. Yanis, habituellement fermé le samedi, a peur pour la vitrine du magasin de lunettes qu'il a repris il y a six mois : « Ce matin, je suis venu avec ma valise : je vais vider les rayons en espérant que, comme il n'y a rien à l'intérieur, personne ne cassera. »

A l'autre bout de Paris, entre l'Arc de Triomphe et la porte Maillot, sur l'avenue de la Grande-Armée (XVIe-XVIIe), où d'importantes dégradations ont été commises samedi dernier, beaucoup ont choisi de fermer. C'est le cas du magasin d'accessoires moto Teamaxe, saccagé et pillé par une soixantaine d'individus encagoulés, qui n'a pas souhaité revivre ce cauchemar mais ouvrira dimanche. D'autres commerces parisiens ont opté pour l'ouverture. « On s'adaptera, explique-t-on au magasin Darty de l'avenue de la République (XIe). Si ça tourne mal, on ne mettra pas notre personnel et nos clients en danger : on baissera le rideau de fer », prévoit le responsable. Sa voisine du magasin Go Sport est sur la même ligne : « C'est une journée importante pour nous. Mais vous savez, ici, à République, on a l'habitude des manifs. Et ça se passe toujours bien. » La Pharmacie de la Place, elle aussi, sera ouverte : « Les gens ont besoin de médicaments. Et on ne sait pas du tout ce qu'il va se passer. » Même pragmatisme chez le caviste Nicolas de la rue du Château-d'Eau (Xe), dont la façade a l'allure d'une barricade sur laquelle une grande banderole insiste : « Votre magasin reste ouvert ! » « Si ça barde, on fermera, mais restons optimistes », sourit le gérant.

Certains responsables de magasin sont indécis. « Ça a l'air beaucoup plus sérieux que d'habitude, avance Lionel, gérant d'un magasin de sport, qui vient de recevoir la police et cherche en vain un artisan pour protéger ses vitrines. Certains politiques mettent de l'huile sur le feu, mais ce n'est pas eux qui seront derrière les vitrines. » Les salariés, eux, suivent. « Nous, on va ouvrir, glisse la vendeuse d'une grande enseigne, très inquiète. Ça veut dire qu'on est obligés de venir. Franchement, ce n'est pas normal. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission se trouve aux restaurants bars à vins Nicolas à Paris, 31 Place de la Madeleine. Un jeu est proposé pour gagner un Guide Hubert en répondant à une question.

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS-LUTTES.INFO

paris-luttes.info
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Témoignage subjectif d'une soirée parisienne le 8 décembre

De passage sur Paris à l'occasion de la 4 e montée des gilets jaunes sur les Champs-élysées, je retiens principalement une soirée de justice sociale. La diversité des cortèges dans la capitale, la présence extra-ordinaire des flics autour des champs et aux alentours, la détermination des personnes présentes là où je me trouvais, tout cela a montré pour moi la force et la puissance des humain-es lorsqu'iels se révoltent et qu'iels sont solidaires.

Je propose ici un rapide témoignage de ce à quoi j'ai participé avec quelques copaines en début de soirée, ce samedi 8 décembre 2018.

Spontané, mobile et conscient
Aux alentours de 17h, nous avons quitté quelques copaines et moi la place de la République après une marche pour le climat en demi-teinte malgré quelques banderoles déter ayant pris la tête de la marche en forçant la main aux organisateurs-rices (alternatiba, notamment) et permettant, au cours de cette marche, un cortège de tête autrement plus conséquent politiquement que ce qui pouvait suivre. Tout est néanmoins resté très lisse et très sage.

On essaye de rejoindre les champs car des ami-es nous informent que ça continue de bagarrer. Evidemment, un nombre impressionnant de stations de métro sont fermées (ce qui était déjà le cas les deux samedi précédents, confirmant la victoire que constitue déjà cette rupture de la normalité dans les quartiers riches de Paris). On aboutit, après un peu de marche, à St-Lazare d'où était parti un beau cortège inter-luttes le matin même. Sur place, les personnes présentes n'ont visiblement pas l'intention d'abandonner le pavé face aux flics. Collectant ici et là quelques infos sur la localisation des flics, on rejoint les masses de personnes qui évoluent autour de la gare, alternant les moments de précipitation pour échapper aux lacrymos, aux charges de CRS ou à la BAC et les moments plus calme où on se demande où aller et que faire. J'ai n'ai aucune idée du nombre de personnes présentes à ce moment autour de nous ; plusieurs centaines, peut-être un ou deux milliers. Poussé-es par les lacrymos, un nombre important de personnes commence à remonter la rue de Rome le long de la gare st lazare. A ce moment, quelques personnes chopent des barrières de chantiers et les balancent en travers de la route ; un mouvement collectif prend et rapidement, nous sommes plusieurs à choper tout ce qui nous tombe sous la main pour le balancer au milieu de la rue. Ceci fait, les groupes de personnes continuent de remonter la rue pour s'éloigner de la gare, rendant impossible une quelconque possibilité de stationner derrière ce début de bout de barricades. Un nombre important de personnes semble également peu ou pas équipé, non-masqué et visiblement plus à même de battre le pavé de manière mobile pour s'éloigner des barrages de flics et esquiver la BAC qui tourne dans les rues.

On décide alors de continuer vers les champs, tout de même. On avance au milieu du 8 e arrondissement et nous n'avons pas pu rejoindre les champs car un spectacle incroyable nous a saisit. Il se déroulait dans ce 8 e arrondissement à l'extérieur de la nasse géante que les keufs avaient constitué autour des champs. Des groupes de personnes évoluaient de façon complètement spontané dans le quartier, pour fuir la BAC ou contourner une colonne de keufs. L'espace nous appartenait alors. Dans la mesure où on échappait à la BAC et qu'on se tenait suffisamment éloigné des barrages de keufs. Mais l'espace nous appartenait. Protégé-es par le nombre de personnes arpentant les rues du quartier, protégé-es par un certain nombre masqué tout de même, protégé-es par la nécessité pour les keufs de tenir leur nasse et leurs barrages et l'impossibilité pour la BAC de coffrer tout le monde (bien qu'ils aient essayé). Les vitres des voitures explosaient sous nos

Tous droits réservés à l'éditeur

coups de poings, de pavé, de grilles ou de marteaux ; certaines étaient déplacés en travers de la route et d'autres encore étaient enflammées. Les monoprix, carrefour et autre grande surface étaient ouvertes et nous assistions à une auto-réduction générale dans tout le quartier. Nous regardions les personnes sortir les bras chargés de bouffe, d'alcool et d'autres. La tension était grande ; la BAC débarquait rapidement et nous avons dû courir souvent pour leur échapper. Les portes d'un magasin « Nicolas » (vins / champagnes / liqueurs / ...) sont copieusement défoncés et sortent en flots du champagne, du vin et autres alcools de luxe. Des « les pauvres au champagne », ou « c'est Macron qui paye ! » fusent autour de nous. Il est clair que les personnes présentes savent où elles sont : chez les riches. Elles savent que les richesses présentes nous sont hors d'atteinte tout le reste du temps. Ces pillages prennent la forme consciente de réappropriation de richesses. On a le temps de discuter avec une personne au détour d'une rue et il nous balance : « Macron, c'est pas le problème, faut faire tomber le capitalisme - ma famille, elle me dit que je suis fou mais moi, je sais ce que je dis, je le dis à mes potes ; le problème, c'est le capitalisme ». Une pote relève que parmi toutes ces personnes présentes, un nombre largement majoritaire sont des mecs cis. Cela se ressent : dans le virilisme face aux keufs ou le sexisme face aux bourgeois-ses paniqué-es sur leurs balcons.

Beauté et laideur d'une soirée
Aux alentours de 20h, fatigué-es et stressé-es, on finit par s'en aller vers les tuileries, sortant un peu du périmètre sur-fliqué. Ce que nous avions vu ce soir était largement beau. C'était aussi englué dans trop d'oppressions entre nous (nous, qui battions le pavé dans ces rues de riche) et englué dans trop de réflexes à la con (qui c'est qui court le plus vite quand la BAC arrive ; alors que beaucoup savent que c'est en courant groupé et en laissant le moins de monde possible derrière qu'on risque le moins de se faire choper par les baqueux). Comme beaucoup ont pu le dire après le 1 er décembre ou le 8 décembre : « ce qui compte, c'est la suite ». La suite de ces colères qui débordent (enfin !) ; la suite de ces blocages, émeutes, grèves qui concernent réellement la classe révolutionnaire. Celle des pauvres dans toute notre diversité, celle des exploité-es dans toutes nos inégalités face à l'oppression, celle de celleux « qui ne sont rien » comme dirait l'autre.

Personnellement, je crois qu'on peut renverser nos sociétés contemporaines en renversant toutes les structures de domination (patriarcat, impérialisme et colonialisme, spécisme et anthropocentrisme, capitalisme). Et je crois que c'est en se révoltant avec les pauvres, en tant que pauvre ou en tant qu'allié-e qu'on y arrivera. Les pauvres contre l'appropriation du monde par les riches ; ça n'est pas, selon moi, une binarité stupide. C'est la tension qui existe entre la concentration des pouvoirs et le partage des richesses pour l'autonomie.

Un énervé

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Decembre 2018
Page de l'article : p.51-52
Journaliste : JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE

LE PORTO REGARDE VERS LE HAUT

Si les sorties de porto ont fondu de - 2 % en GMS sur un an, la partie haut de gamme, incarnée par les cuvées réserve et les mentions d'âge, progresse de + 1 %. Le leader Cruz mais aussi Rozès et Graham's s'intéressent à un créneau par ailleurs largement préempté par les tawnies 10 ans des MDD.

Elle figurait à nouveau en bonne place dans l'édition 2018 de la foire aux alcools d'automne des hypers Carrefour. La carafe 75 cl de porto Rozès spécial réserve était proposée à 15,90 €. Avec certes - 40 % de remise immédiate pour retomber à 9,54 €... Une telle offre, qui désigne un assemblage de vins élevés sept à huit ans, fait toujours son effet sur tract aux côtés des single malts, des rhums vieux et de certains gins ou vodkas à plus de 30 €. Le groupe Vranken-Pommery Monopole, propriétaire de Rozès, croit plus que jamais à l'intérêt des Français pour des vins doux portugais plus complexes que les simples cuvées tawny ou ruby. Et les derniers chiffres lui donnent raison ! Si les volumes de porto en GMS, drives et magasins de proximité ont abandonné - 2 % de novembre 2017 à octobre 2018 à 13,5 millions de litres, la partie haut de gamme de la catégorie a, elle, progressé de + 1 % sur cette période. Dans le détail, ce segment plus valorisé, qui démarre par les portos estampillés spécial réserve pour aller jusqu'aux flacons millésimés en passant par des mentions d'âge, représente 1,1 million de litres en grande distribution. Soit 8 % des sorties du marché. « *La moitié*

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : Decembre 2018
Page de l'article : p.51-52
Journaliste : JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE

de ces volumes sont réalisés par les MDD car toutes les enseignes possèdent un 10 ans d'âge dans leur gamme », fait remarquer Benoît Paris, chef de groupe chez La Martiniquaise. Le constat est même valable chez Lidl et désormais Aldi. Ce dernier hard-discounter a effet ajouté un tawny 10 ans à son offre en fin d'année dernière *(cf. N° de février 2018 p. 129)*.

Mais les actions d'animation et de promotion des portos premium en GMS sont avant tout réalisées par Cruz. Rien de surprenant pour la marque de La Martiniquaise qui réalise 46 % des sorties du rayon toutes qualités confondues *(cf. graphique dans le tableau de bord)* et près de 40 % sur le haut du panier. *« Cette fin d'année a été l'occasion pour Cruz de proposer à partir de novembre deux versions millésimées à travers un vintage 1999 et une colheita 1998 »*, souligne Benoît Paris. Des articles positionnés entre 15 € et 20 € et présentés sous coffrets cadeau. En parallèle, une campagne digitale de Cruz a accompagné cette offre spécifique. *« En tant que capitaine de catégorie, nous avons un rôle important à jouer pour soutenir la valorisation »*, argumentent les responsables de La Martiniquaise. Toujours en GMS, une signature moins connue en France mais réputée à l'international s'active pour vendre des flacons sophistiqués. Il s'agit de Graham's, appartenant au groupe Symington et commercialisée par Rothschild France Distribution (RFD). Celle qui place son late bottle vintage (millésimé vieilli plus longtemps en barriques) chez Carrefour et Leclerc, propose depuis quelques années une cuvée réserve issue de l'agriculture biologique à 14 €. *« Graham's natura bio a été retenu par Leclerc qui détient ainsi un produit différenciant tout en participant à la montée en gamme »*, indique Stéphane Cronier, directeur marketing spiritueux de RFD.

TRAVAIL D'ÉDUCATION ET DE PRESCRIPTION

Reste que, plus largement, l'essor des portos haut de gamme doit passer par des efforts d'éducation. *« Le porto étant essentiellement lié à une consommation à domicile sur le marché français, c'est d'abord en grande distribution et chez les cavistes qu'il faut faire ce travail »*, estime Paul-François Vranken, PDG de Vranken-Pommery Monopole. Avec son autre signature Sao Pedro, le groupe Vranken-Pommery se pose d'ailleurs comme un acteur majeur dans les chaînes de cavistes dont Nicolas. Cela n'empêche pas la restauration de s'intéresser à ce que certains considèrent avant tout comme un vin. Un concours de sommeliers autour du porto, organisé en France et auquel participent la plupart des marques, a même lieu tous les deux ans pour diffuser la bonne parole auprès des grandes tables. Outre la participation de Cruz à ce « master of port », le leader entend aussi mettre les bouchées doubles sur le volet de la prescription. Lui qui a inauguré en 2018 son hôtel Gran Cruz au Portugal, adossé à un restaurant, un espace de dégustation et un circuit de visite, y invite les professionnels et les journalistes. Une manière d'apporter une dose d'image et d'authenticité à un apéritif qui a une longue histoire à raconter.

JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE

VERBATIM

PAUL-FRANÇOIS VRANKEN, PDG DE VRANKEN-POMMERY MONOPOLE

« Depuis plusieurs années, nous proposons une offre plus qualitative sous la marque Rozès en grande distribution en utilisant les meilleurs vins de nos domaines du haut Douro. La clientèle nous suit dans cette démarche qui génère du réachat. Preuve que le consommateur s'intéresse à la qualité ».



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Champagne Les dix questions à se poser pour bien choisir une bouteille de champagne



Le vignoble champenois n'a beau représenter que 4 % des vignes françaises, il occupe une place très importante sur nos tables. Son image festive en fait un vin prisé pour les célébrations et occasions particulières. Reste que pour l'amateur non éclairé, choisir une bonne bouteille – ou du moins, une bouteille qui lui plaira – est difficile. Malgré la petite taille du vignoble (33 000 hectares), sa production est variée : prix, cépages, dosage, méthode de production… Voici tout ce qu'il faut savoir pour choisir une bouteille de champagne sans risquer la déception.

SOMMAIRE

1. Comment décrypter l'étiquette d'une bouteille ?
2. Quels sont les différents statuts des vignerons ?
3. « Brut », « extra-brut » et « nature » : quel est le rôle du dosage dans le goût du champagne ?
4. Quels sont les différents cépages en Champagne ?
5. Que signifient les mentions « brut sans année », « cuvée spéciale », « cuvée parcellaire » ou « millésime » ?
6. Comment est élaboré le champagne rosé ?
7. Existe-t-il des champagnes bio ou biodynamiques ?
8. Quel est le « juste » prix d'une bouteille de champagne ?
9. Où faut-il acheter ses bouteilles de champagne ?
10. Quelles sont les différences entre le champagne et les autres vins effervescents (cava, crémant, prosecco…) ?
→ Test Que Choisir : Comparatif **Champagnes**

L'étiquette d'une bouteille de champagne doit délivrer au client des informations obligatoires : l'appellation « Champagne », qui doit apparaître de manière claire ; le nom ou la raison sociale de l'élaborateur et le nom de la commune où le vin est élaboré ; la mention de la teneur en sucre (« brut », « extra-brut », etc. ; voir la question n o 3) ; le numéro d'immatriculation professionnelle et la catégorie professionnelle de l'élaborateur (NM, RM, RC, etc. ; voir la question n o 2) ; la provenance (en l'occurrence, « Produit de France » ou une

Tous droits réservés à l'éditeur

expression équivalente) ; le taux d'alcool ; le volume ; le numéro de lot ; les allergènes ; le message sanitaire ou le logo « femme enceinte ».



L'étiquette peut afficher des mentions facultatives : nom de la cuvée ; millésime ; cépage ; type de champagne (« rosé », « blanc de blancs » pour une cuvée de raisins blancs ou « blanc de noirs » pour une cuvée de raisins noirs).

Aucune réglementation n'oblige à une contre-étiquette, mais elle apparaît souvent pour délivrer des indications précieuses sur des critères qualité, sur une typicité particulière (cépages) ou sur le goût final (dosage).

La composition de l'assemblage permet d'identifier les cépages. La majorité des maisons ne l'indiquent pas, seuls quelques vignerons le font.

Les années d'assemblage : par exemple, « vendanges 1999 (60 %) et 2000 (40 %) ». Cette indication permet de connaître le millésime, bon ou moyen, de la base et le pourcentage de vins de réserve utilisés.

La date de dégorgement : la différence entre la date de dégorgement et les années d'assemblage donne une indication du temps de vieillissement sur lattes. Par exemple, un vin dégorgé en janvier 2004 pour un assemblage réalisé sur un millésime 2000 mis en bouteille début 2001 donne un temps de vieillissement de 36 mois.

Le dosage : cette indication, écrite en grammes par litre, est plus précise que la réglementation qui n'oblige qu'à indiquer si le vin est brut, extra-brut, etc.

Le nom des parcelles : cette information permet de connaître l'emplacement des vignes utilisées… Elle est surtout utile aux grands connaisseurs !

L'étiquette de la bouteille doit obligatoirement afficher le numéro d'immatriculation professionnel de l'élaborateur. Il est précédé de deux lettres qui indiquent sa catégorie.

Tous droits réservés à l'éditeur

RM. Récoltant-manipulant. Vigneron qui cultive ses vignes, vinifie sa récolte et élabore lui-même son champagne. Il l'embouteille sous son propre nom ou sa propre marque.

RC. Récoltant-coopérateur. Viticulteur qui confie ses raisins à la coopérative et les récupère après la seconde fermentation en bouteille. Il commercialise ensuite ses champagnes sous son nom ou celui de sa marque.

NM. Négociant-manipulant. Société qui achète des raisins à des vignerons, les vinifie et élabore son champagne à partir de cette matière première. Elle peut aussi disposer de ses propres vignes.

CM. Coopérative de manipulation. C'est une cave à laquelle les adhérents apportent leurs raisins. Elle se charge de les presser, de les vinifier puis d'élaborer les assemblages. Tout ou partie de ces bouteilles peut être vendu sous le nom de la coopérative ou une marque commune. Si le coopérateur reprend ses vins pour les commercialiser lui-même sous son nom ou sa marque, ses champagnes prendront les initiales RC.

SR. Société de récoltants. Groupement de producteurs qui commercialisent souvent sous une marque commune.

ND. Négociant distributeur. Il achète sur lattes des vins en bouteilles, sur lesquelles il se contente d'apposer un étiquetage.

MA. Marque d'acheteur. Marque de détaillant qui commercialise un champagne dont il n'est pas l'élaborateur ou marque secondaire appartenant à un négociant-manipulant ou champagne au nom d'un distributeur (grande surface…). Également marque d'un négociant distribuant du champagne fait par un autre négociant ou un vigneron. Certaines marques correspondent à des petits lots, acquis en totalité par des enseignes de la grande distribution.

Choisir son champagne mérite que l'on s'attarde sur son goût, en partie prévisible grâce à l'indication, sur l'étiquette, de sa teneur en sucre. L'opération de dosage intervient après le dégorgement (les différentes étapes de la fabrication d'un champagne sont détaillées dans notre guide d'achat) : le vigneron ajoute une liqueur de dosage élaborée avec du sucre de canne, du vin ou des moûts concentrés rectifiés. Ce dosage permet notamment de masquer l'agressivité ou l'acidité du vin. Sa concentration est réglementée.

« Brut nature » ou « zéro dosage »	Teneur en sucre inférieure à 3 g/l (champagne élaboré sans apport de liqueur au dégorgement)
« Extra-brut »	Teneur en sucre de 0 à 6 g/l
« Brut »	Teneur en sucre inférieure à 12 g/l
« Extra-dry »	Teneur en sucre entre 12 et 17 g/l
« Dry » (sec)	Teneur en sucre entre 17 et 32 g/l
« Demi-sec »	Teneur en sucre entre 32 et 50 g/l

Tous droits réservés à l'éditeur

« Doux » Teneur en sucre supérieure à 50 g/l

Quel champagne buvait Dom Pérignon ? Probablement pas celui que nous connaissons aujourd'hui ! Au milieu du XIX e siècle, la majorité des champagnes destinés au marché français contenait plus de 100 g de sucre résiduel ! Les progrès œnologiques et réglementaires du début des années 1990, avec la mise aux normes des pressoirs, l'allongement de la durée de vieillissement, le réchauffement climatique et les vendanges plus précoces, ont contribué à atteindre une plus grande maturité des jus et ont permis de réduire l'apport en dosage. L'arrivée de champagnes « extra-brut » ou « brut nature » marque une volonté, de la part de certains vignerons, de rechercher l'identité de leur terroir.

Selon votre goût et celui de vos invités, vous privilégierez le brut pour le consensus, l'extra-brut ou le brut nature pour la recherche d'identité (dans ce cas, il est conseillé de privilégier les cuvées ayant une indication de temps de vieillissement sur lattes assez longs). Les champagnes demi-sec, moelleux, peuvent accompagner les desserts. Les autres catégories sont très rares et renvoient à l'époque où les vins « doux » étaient à la mode.

Jusqu'à une période récente, la grande majorité des vins de Champagne provenait d'assemblages de cépages différents. On trouve désormais des bouteilles monocépages, mettant en avant leurs qualités spécifiques. Les cépages utilisés dans l'élaboration du champagne sont rouges (pinot meunier et pinot noir) ou blancs (chardonnay).

Le **pinot meunier** (31 % de l'encépagement de la région) donne des vins fruités, peu acides, d'un développement rapide. Dans un assemblage, il apporte de la souplesse et, surtout, il sert à lier les qualités dissemblables des deux autres cépages. Le **pinot noir** (38 %) donne les vins les plus corsés, plus délicats à presser (en évitant que le jus soit coloré), peu acides après la fermentation malolactique. Le **chardonnay** (30 %) apporte de la fraîcheur, de la finesse et du nerf dans les assemblages. Ces trois cépages sont ultra-majoritaires. On en trouve quatre autres en Champagne : le pinot blanc, le pinot gris, l'arbane et le petit meslier. Ils représentent une centaine d'hectares, soit moins de 0,3 % du vignoble total.

Le brut sans année (BSA) est, en quelque sorte, le mètre-étalon des maisons de champagne. Il s'agit d'un champagne élaboré à partir de cépages, d'années et de régions différentes pour maintenir le goût typique de la marque aussi constant que possible. D'où l'importance du dosage, signature de la marque.

Les cuvées parcellaires vont à l'encontre de cette notion de BSA. Elles correspondent à une volonté des vignerons de se différencier, avec la montée en gamme de cuvées très identitaires : le champagne est élaboré à partir des raisins produits sur une parcelle bien spécifique du domaine. Pour être de qualité, la vinification parcellaire oblige le vigneron à avoir une connaissance fine de ses terroirs.

Les cuvées spéciales ou prestige regroupent le haut de gamme de chaque vigneron ou maison. Il peut s'agir de cuvées parcellaires, mais pas forcément : la fièvre créatrice des vignerons est variée. Alors que, pendant les Trente Glorieuses, la production et la consommation de champagne ont explosé, ces cuvées spéciales permettent aux domaines de se différencier. Elles ont fait la réputation des grandes maisons de champagne avec leur packaging, leurs éditions limitées (Dom Pérignon, Cristal Roederer, etc.), et ont basculé de longue date dans le domaine du luxe.

Tous droits réservés à l'éditeur

Inventé à la fin du XVIII e siècle par la maison Ruinart, le champagne rosé est à la mode depuis une dizaine d'années. Conséquence : les rosés sont trop souvent commercialisés au-dessus du prix du brut sans année sans aucune raison objective de qualité.

Il existe deux types de champagne rosé. Le rosé de saignée reprend le principe de production des vins rosés « tranquilles » : les raisins sont foulés avec leur peau et laissés à macérer quelques heures pour que leur jus se teinte naturellement. Le champagne rosé d'assemblage, quant à lui, est comme son nom l'indique un mélange de vin blanc « tranquille » et de vin rouge. Ils sont réunis lors de l'assemblage, avant l'embouteillage et la prise de mousse.

Cette différence de production a un impact sur le goût. Les rosés de saignée ont des arômes plus vineux et une robe intense, du fait de la macération de la peau des raisins, qui contient des tanins. Le rosé d'assemblage a des arômes légers et une robe rose orangé.

Le rosé peut se voir ajouter de la liqueur de dosage, il n'est donc pas forcément plus sucré qu'un champagne classique : cela dépend de sa teneur (brut, extra-brut, etc.).

De plus en plus de vignerons tournent le dos aux produits phytosanitaires, désireux d'élaborer des champagnes bio davantage révélateurs de la typicité du terroir. Ce mouvement reste néanmoins marginal, puisque seul 1,9 % des 34 000 hectares que compte l'appellation est labellisé biologique. La progression des surfaces au label « AB » a progressé de 14 % entre 2015 et 2017, et 176 hectares sont en conversion en 2018.

Les vignerons doivent attendre 6 ans entre le début de la conversion et la commercialisation des premières bouteilles certifiées bio. Cette particularité s'explique par les 3 années incompressibles de la conversion, ajoutées à la durée de vieillissement du champagne plus longue que celle des vins « tranquilles ».

L'une des raisons qui peut expliquer cette faiblesse du bio dans ce vignoble est que, la Champagne étant très marquée par les flux océaniques, avec de fortes précipitations et des contrastes thermiques peu prononcés d'une saison à l'autre, le vignoble est exposé à un fort risque de pourriture liée à l'humidité. Mais la raison principale est plus certainement économique : pour les grandes maisons, le défi réside dans la capacité à réussir une transition à grande échelle en acceptant la baisse de rendement induite par le bio, de 30 à 50 % en fonction des années.

Selon le Comité Champagne, organe représentatif des 300 maisons et 15 000 vignerons de l'AOC – qui refuse de prendre ouvertement partie pour le bio, ménageant les sensibilités de chacun –, en 15 ans, la Champagne a réduit de 15 % son empreinte carbone et a divisé par deux le recours aux engrais azotés et aux produits phytosanitaires. Pour inciter l'interprofession à réduire son impact environnemental, il a lancé en 2014 la certification « viticulture durable », reconnue et « adaptée à la Champagne », délivrée à 192 exploitations représentant plus de 4 000 hectares. Mais si les vignerons se mettent doucement en mouvement vers le bio, la plupart des grandes marques semblent nettement moins pressées.

Le « partage de la valeur », base du modèle champenois, repose sur des échanges entre les vignerons, propriétaires en majorité du foncier (vignoble), et le négoce, principal metteur en marché. Le prix du foncier, la répartition de la valeur entre vignerons et maisons, la puissance marketing du négoce avec des frais de

Tous droits réservés à l'éditeur

communication et de publicité conséquents (jusqu'à un tiers du prix d'une bouteille !) : tout concourt à une valorisation des bouteilles. Le vignoble dans son ensemble est d'ailleurs géré comme une marque.

En 2018, le prix du kilo de raisin oscillait entre 5,70 et 6,68 €. Or, pour élaborer une bouteille de champagne, il faut 1,3 kg de raisin. À cette somme incompressible de la matière première s'ajoutent les frais de vinification, d'élevage, de stockage, de conditionnement, d'expédition et de marketing. Le prix de l'échange en bouteille entre vignerons et négoce se situe autour de 11 € HT. Dénicher un champagne à moins de 15 € est donc difficile.

En-deçà de 20 € figurent les BSA de quelques vignerons sur des zones approvisionnant traditionnellement le négoce (le Sézannais, par exemple).

Entre 20 et 30 €, le consommateur trouvera les cuvées prestige de vignerons de zones comme le Sézannais ou l'Aube, les marques d'acheteur (Veuve Émile, Louis Damremont, etc.), les BSA de coopérateurs et ceux de certaines maisons (Piper Heidsieck, Gosset, Lanson, etc.).

Entre 30 € et 40 €, on trouve les BSA des belles maisons (Laurent Perrier, Phillipponat, Ayala, Deutz, Perrier-Jouët, etc.) ou de coopératives, et certaines cuvées spéciales de bons vignerons indépendants.

Entre 40 € et 50 €, il est possible d'acheter les BSA des grandes maisons (Bollinger, Roederer, Jacquesson, etc.) ainsi que des cuvées parcellaires ou prestige de bons vignerons indépendants.

Au-delà de 50 €, voire de 100 €, on trouvera les cuvées parcellaires et prestige des grandes maisons (Cristal Roederer, Grand Siècle de Laurent Perrier, Comtes de Champagne de Taittinger, Grande Cuvée de Krug, Clos du Mesnil de Krug, etc.) et celles des vignerons « stars » : Selosse, De Sousa, Rodez, Agrapart & Fils, etc.

Le prix conséquent des grandes cuvées de vignerons s'explique par le fait que leur qualité est internationalement reconnue mais que leur vignoble ne peut pas s'étendre, car le foncier est difficilement accessible : la rareté et la demande font alors leur œuvre.

Les grandes surfaces demeurent le terrain de jeux quasi exclusif des grandes marques et les volumes commercialisés se chiffrent en millions de cols. Certaines grandes marques refusent de commercialiser en grande distribution, préférant réserver leur développement à des enseignes respectant le prix de vente conseillé.

Les chaînes de cavistes (Nicolas, Repaire de Bacchus) proposent une gamme quasi réservée au négoce, avec, parfois, les mêmes références que la grande distribution.

Les cavistes indépendants proposent souvent des cuvées de vignerons récoltants-manipulants en essayant de respecter les prix pratiqués au domaine. En revanche, les vignerons les plus réputés, au fur et à mesure des référencements chez les cavistes, n'acceptent plus de nouveaux clients ou abandonnent la vente aux particuliers.

La commercialisation au domaine par de petits vignerons décline, car le nombre d'exploitations familiales diminue. Quelques récoltants-manipulants continuent à commercialiser au domaine l'ensemble de leur production : les quelques cavistes ou grandes enseignes souhaitant les commercialiser ne bénéficient pas de tarifs professionnels.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'achat sur Internet est en plein essor : il permet de retrouver des vins de récoltants-manipulants parfois à des prix plus faibles qu'à la propriété.

Face aux variations de prix, le consommateur avisé vérifiera le bien-fondé des tarifs en se renseignant auprès du domaine qui l'intéresse : la plupart possèdent désormais un site Internet.

Le prix élevé d'une bouteille de champagne amène les consommateurs à se détourner progressivement du « roi des effervescents » et le marché hexagonal est en érosion lente mais durable. Les effervescents français (dont les crémants) et surtout étrangers (*prosecco* , *cava* , etc.) se positionnent progressivement sur les étals, notamment en grande distribution.

Pour rappel, au niveau européen, les vins sont classés en deux catégories : effervescents (pression inférieure à 2,5 bars) et mousseux (pression supérieure à 3 bars). Sous ces dénominations sont regroupés les produits suivants.

Pétillant : vin présentant une surpression de gaz carbonique comprise entre 1 et 2,5 bars à 20 °C.

Mousseux : vin présentant une surpression supérieure à 320 °C bars à 20 °C.

Perlant : vin contenant plus de 1 g/l de gaz carbonique et dans lequel on peut constater, au-dessus de 20 °C, l'apparition de bulles quand on débouche la bouteille.

Champagne : appellation d'origine contrôlée (AOC).

Crémant : vin mousseux ayant une appellation d'origine. Le mot « crémant » seul n'existe pas, il est toujours associé à un nom de région.

Il faut ajouter à cela, en provenance des régions productrices d'AOC spécifiques, la blanquette de Limoux, la clairette de Die, le vouvray, le montlouis-sur-loire, le touraine, l'anjou, le saumur, etc. Chacun a son cahier des charges spécifique dans la gamme crémant.

Le mot « crémant » est à l'origine un terme champenois qui désigne un champagne dont la seconde fermentation, celle qui donne naissance aux bulles, n'a pas totalement abouti. Au XIX e siècle, le crémant de Champagne était donc au mieux un mousseux sucré, au pire un champagne raté.

Depuis 1990, la Champagne a abandonné le terme « crémant » en échange d'une concession de la part des autres régions : qu'elles cessent de parler de « méthode champenoise » pour expliquer que leurs bulles naissent d'une seconde fermentation. C'est le qualificatif « méthode traditionnelle » qui est désormais d'usage, mettant fin aux risques de confusion.

Aujourd'hui, le crémant a son appellation dans huit régions. Dans le Jura ou en Alsace, plus d'un quart de la production viticole lui est réservée. Chaque région exploite des cépages propres à son terroir : riesling et pinot gris en Alsace, sauvignon et sémillon à Bordeaux, aligoté en Bourgogne, clairette à Die, poulsard et trousseau dans le Jura, chenin à Limoux et dans la Loire, jacquère et altesse en Savoie.

Le prix moyen d'une bouteille de crémant se situe entre 8 et 10 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

La concurrence étrangère

Le *cava* , terme qui signifie « cave » en catalan et en espagnol, est un vin mousseux principalement produit en Catalogne et élaboré selon la méthode traditionnelle. Il s'est d'ailleurs un temps appelé le « Champagne d'Espagne », jusqu'à ce que l'Union européenne interdise cette pratique. Principale différence avec le champagne : son prix. Avec un prix moyen du kilo de raisin à 0,60 €, les maisons de négoce exportent des bouteilles à moins de 4 €. À ce tarif, difficile d'obtenir la qualité du champagne.

Le *prosecco* est un vin blanc effervescent italien principalement issu de la transformation du cépage glera, produit dans cinq provinces de Vénétie et quatre provinces de Frioul-Vénétie julienne. Longtemps consommé seulement en Italie, il a récemment connu un développement important à l'étranger, porté par le succès des cocktails dans la composition desquels il intervient (en premier lieu, l'Aperol spritz). Pour l'immense majorité des *proseccos* , la seconde fermentation s'effectue en cuve close et non en bouteille comme le prévoit la méthode traditionnelle, ce qui relève d'une industrialisation évidente. Sur cette région également, il n'est pas rare de trouver des rendements de l'ordre de 120 à 130 hl/ha, contre 70 à 80 hl/ha pour les crémants. L'irrigation est également autorisée.

Certains vignerons s'imposent des règles plus strictes et une seconde fermentation en bouteille, élaborant de très honorables *proseccos* .

Tous droits réservés à l'éditeur

Vin & Cie

www.berthomeau.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

De mon temps les agents c'était les hirondelles, de nos jours c'est pire que le chiendent y'en a partout même chez les naturistes… - Le blog de JACQUES BERTHOMEAU

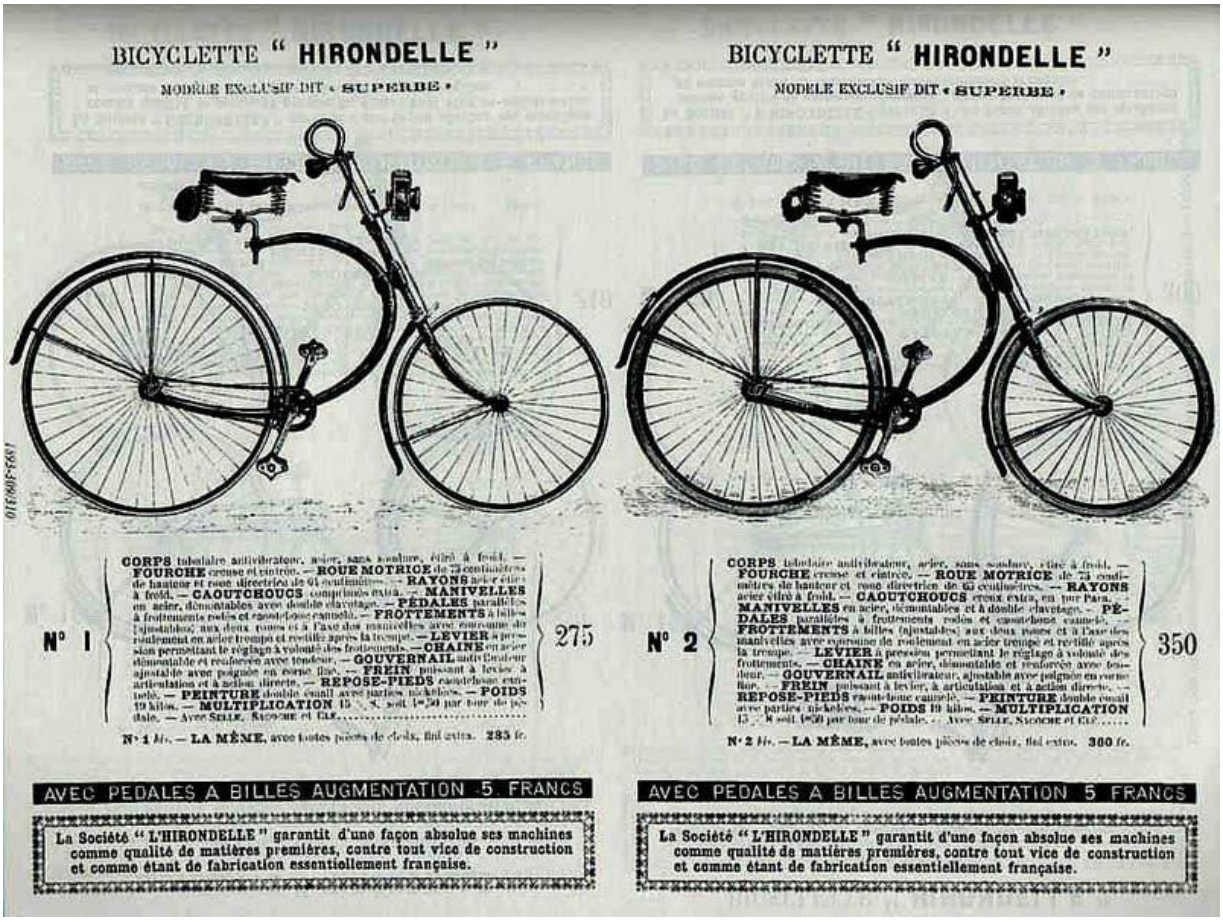
J'attends en vain le retour des hirondelles, nos bobbies à nous, avec leur longue pèlerine bleu marin qui flottait au vent et leur bâton blanc.

Les agents cyclistes furent créés par le Préfet de Police Louis Lépine en 1900 pour assurer une surveillance de nuit dans les quartiers de Paris. Leur efficacité entraîna la création d'une Brigade cyclistes en 1901 et leur surnom « Hirondelles » leur fut donné parce que leur vélo de marque Hirondelle fabriqué par Manufrance.

La Manufacture française d'armes et cycles de Saint-Étienne, son célèbre catalogue, la triste fin de son histoire en 2001. Les hirondelles furent commercialisées des années 1900 aux années 1960. Des motocyclettes Hirondelle furent également fabriquées par Manufrance dans les années 1950.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Chaque arrondissement de Paris était pourvu de trois brigades cyclistes de quatre agents, placés sous l'autorité d'un sous-brigadier. Ils achetaient leur vélo pour lequel une indemnité leur était versée.

Lire ICI

« Mais, de son commissariat de Bagnolet, puis de Montreuil où il était hirondelle, il patrouillait dans les rues et les chemins de terre des Buttes à Morel pour maintenir la paix entre les bandes rivales, qui s'affrontaient à Montreuil et à Bagnolet. »

« Comme il tenait mal le pastis, il continuait son cirque en plein air, rue Fontaine ou rue de Douai. Des hirondelles l'encadraient et l'emmenaient au quart où on l'enchaînait, par les mains, au radiateur. »

Tous droits réservés à l'éditeur

« Les flics, on les appelait les « Hirondelles », toujours en couple, juchés sur leurs grands vélos. Deux pèlerines très vastes, filant à grande vitesse à califourchon sur un vélo grinçant, casquette de contrôleur SNCF à l'envers. »

Bien sûr, je croise sur le pavé de Paris des policiers en VTT, la brigade a été créée en 1990. Mon Dieu, doux Jésus aurait dit ma couturière de mère, qu'ils sont mal fagotés ! Ils se la pètent un peu, moins que ceux en rollers, et ils ne donnent pas aux citoyens le même sentiment de sécurité que les braves hirondelles du passé.

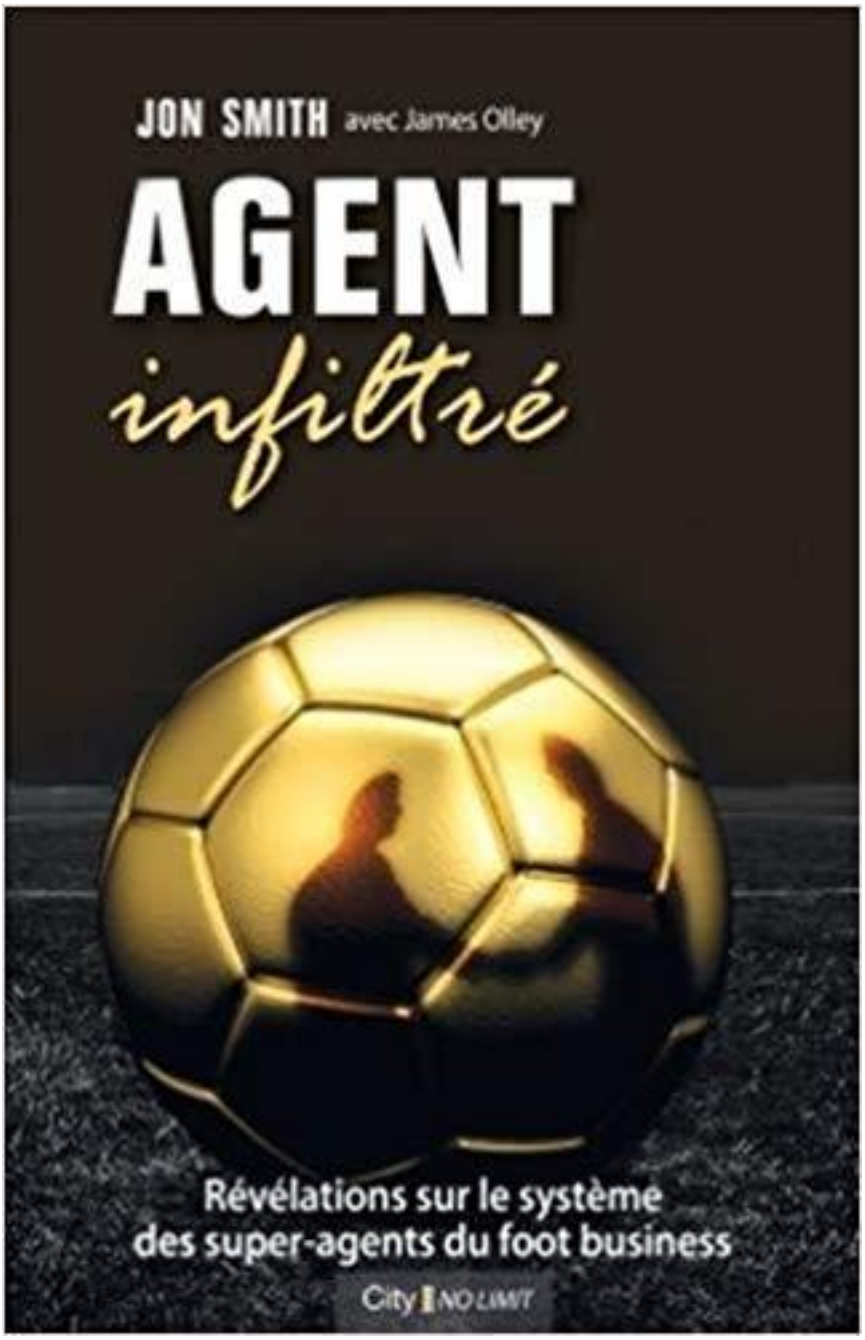
Après ce petit couplet souvenirs, revenons AUX AGENTS.

L'agent est ici un intermédiaire entre la production et la vente.

Les plus anciens sont les agents artistiques qui interviennent dans plusieurs domaines tels que la musique, le cinéma, le théâtre et la mode…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les nouveaux arrivés sont les agents du football où l'argent coule à flots. Joueurs, entraîneurs, clubs ont des agents.

Tous droits réservés à l'éditeur

En clair, là où y' a du blé à piquer sur le mercato y'a des agents par milliers.

10 % sur 180 millions d'euros ça fait un beau magot.

Le 31 août 2017, le Paris Saint-Germain arrachait le petit prodige à l'AS Monaco pour 180 millions d'euros.

L'agent se rémunère en effet à, l'aide d'une commission, un pourcentage sur le volume de ventes qu'il amène à son client.

Ce n'est pas nouveau mais la prolifération des agents dans le petit monde du vin, surtout nature, bio, biodynamie, intermédiaire entre des vignerons et des cavistes, loin des centrales d'achat de la GD ou des cavistes intégrés type Nicolas, m'interroge.

Bien sûr, l'éparpillement des vignerons et des cavistes, les petits volumes, la concurrence entre vignerons d'une même région – oui, oui, camarades ce mot honni traduit une réalité – celle entre cavistes, l'inorganisation qui se traduit par une absence d'allotement générant des coûts logistiques élevés, la recherche de notoriété, rendent la fonction d'agent utile.

Tous ces surcoûts mis bout à bout se retrouvent dans le prix des bouteilles ou, dit autrement, font que ce qui revient au vigneron est bien éloigné de ce que paye le consommateur final.

Est-ce une fatalité ?

Ce n'est pas simple ce qui ne signifie pas qu'on ne puisse pas y apporter des remèdes.

Le bon chemin pour les élaborer passe par ce qui fut l'une des armes des paysans face à la toute-puissance des intermédiaires : le mutualisme et la coopération.

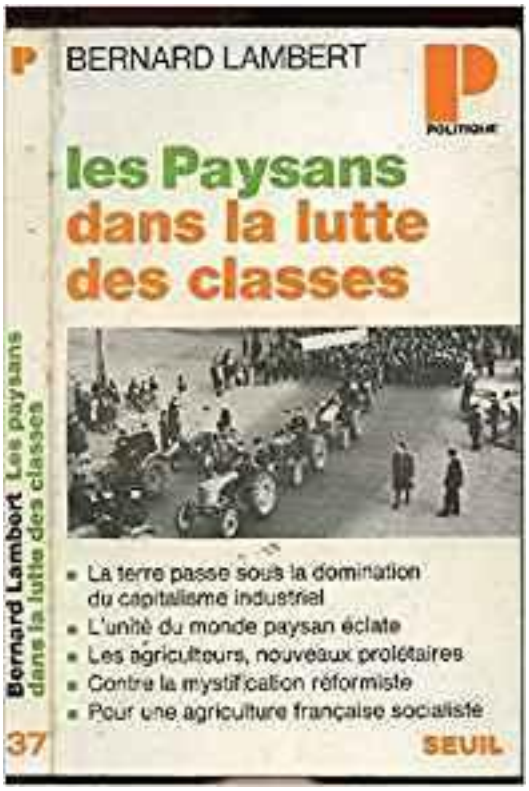
Tous droits réservés à l'éditeur

Deux belles idées assassinées par les hiérarques des organisations professionnelles agricoles qui, malheureusement, agissent comme des répulsifs pour beaucoup de vignerons.

Pour autant, elles restent toujours des idées neuves pour qui veut bien les prendre et les utiliser à bon escient.

Délaisser la fonction commerciale, la confier à d'autres, a toujours été chez les paysans la pierre d'achoppement, la réinvestir fait partie du chantier de ce que l'on qualifie trop facilement de retour des circuits courts. Là encore, certaines belles âmes en profitent pour se sucrer au passage.

Mon pépé Louis détestait les intermédiaires, pour lui c'étaient rien que des maquignons, ceux qui lui mangeaient la laine sur le dos, le roulaient dans la farine en jouant de leur connaissance de l'état du marché, il leur réservait les injures les plus gratinées de son vocabulaire.



Tous droits réservés à l'éditeur

Pour les révolutionnaires assis bien au chaud je rappelle que dans l'Ouest, avec Bernard Lambert, la gauche paysanne, les Paysans Travailleurs ancêtres de la Confédération Paysanne, a lutté contre les cumulards, ces marchands de bestiaux enrichis qui trustaient les meilleures prairies au détriment des paysans.

De cette époque préhistorique je garde une forme d'aversion pour ceux qui, dans l'indispensable liaison entre le producteur et le vendeur final, se contentent de vivre sur la bête, prennent peu de risques, empochent une belle commission en rendant un service minimal, profitent de leur position pour privilégier certains de leurs clients.

Comme je n'ai ni les moyens, ni l'envie de réaliser une enquête sur la fonction d'agent dans le monde du vin et que ceux qui se targuent d'être des journalistes du vin n'auront ni le courage ni les moyens de la faire, j'en reste là.

Attention, lisez-moi bien, je ne mets pas tous les agents dans le même panier, ce serait alors, comme on dit, un vrai panier de crabes.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONDE ECO & ENTREPRISE
Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 15 decembre 2018
Page de l'article : p.3
Journaliste : BÉATRICE JÉRÔME

ÉCONOMIE & ENTREPRISE

A Paris, la grande peur des petits commerçants

Depuis le 24 novembre, douze arrondissements parisiens ont été la cible de violences et de pillages en marge des manifestations

REPORTAGE

La manifestation des « gilets jaunes » venait de se terminer dans l'est parisien. Il était autour de 19 h 20, quand l'avenue Parmentier, à dix minutes à pied de la place de la République, a été le théâtre, samedi 8 décembre, d'un *« chaos »* qui hante encore Agnès Valverde, patronne d'un magasin de fleurs à la hauteur du métro Goncourt.

Des silhouettes noires, cagoulées, visages masqués se sont engouffrées, dans l'avenue, d'un pas lent, comme en terrain conquis, à l'affût d'un butin. Leurs regards glaçaient d'effroi ceux qui les ont croisés. L'un d'eux lançait : *« On casse tout ! Saignez-les ! »*, se souvient Christophe, pharmacien sur cette avenue bordée d'arbres du 11e arrondissement.

Vingt minutes se sont écoulées avant que n'arrivent les forces de l'ordre. Laissant à la nuée de pilleurs porteurs de bouteilles d'alcool vides le temps de brûler une voiture, de briser des vitrines, de blesser un patron de bar qui tentait de protéger sa caisse.

Depuis le 24 novembre, douze arrondissements parisiens ont été la cible de violences en marge des manifestations des « gilets jaunes ». A chaque fois, les commerçants ont été les principales victimes des casseurs.

Avenue Parmentier, moins d'une semaine après le saccage, la peur ne les quitte plus. Frédéric, le caviste, préférerait *« ne plus en parler, pour éviter que la hargne ne revienne »*, dit-il. Dix clients, dont un couple avec un enfant de trois mois, sont restés bouclés avec lui dans sa boutique. Ils étaient venus déguster ses champagnes. Il a réussi à baisser le rideau de fer pour que les casseurs ne pénètrent pas dans le magasin. *« On leur faisait face. On les voyait,* raconte-t-il. *J'ai tenté de les raisonner, de leur dire de se calmer, mais on n'avait pas affaire à des idéalistes »*, soupire-t-il devant sa vitrine fracassée.

Sandrine travaillait, ce soir-là, chez Mme Valverde, la fleuriste d'en face. Elle est encore tremblante quand elle évoque, moins d'une semaine après, ce *« tsunami » : « On s'est dit : c'est bon, on va y passer ! »* Mme Valverde avait fixé des planches de bois sur sa devanture, éteint les lumières. *« On s'est terrées, mes salariées et moi, dans le fond du magasin, avant d'aller se réfugier chez des voisins,* raconte-t-elle. *Mais j'avais peur que les casseurs fassent un feu de joie avec les sapins sur le trottoir. »*

« On va vous fumer ! »

Quatre jours après, assise sur son bureau, au-dessous d'un bouquet d'immortelles, elle se sent *« triste, désabusée ». « Pourquoi ?,* demande-t-elle. *C'est injuste de s'en prendre à nous. On n'est pas des patrons du CAC 40. Moi, je travaille dur depuis que j'ai 16 ans. »*

Adel Ouarda a, lui, *« la boule au ventre rien que d'y penser »*. Le boulanger était dans son fournil quand son employée l'a alerté. Il a *« fermé le rideau et la lumière »*, avant de se poster sur le trottoir, les bras en croix devant sa vitrine, pour protéger ses tartelettes, ses

« C'est injuste de s'en prendre à nous. On n'est pas des patrons du CAC 40 »
AGNÈS VALVERDE
fleuriste

Tous droits réservés à l'éditeur

macarons aux framboises… *« S'il vous plaît, ne cassez pas ! »*, a-t-il supplié. *« Ils m'ont épargné. Mais durant ces minutes,* dit-il, *on a eu le sentiment d'être abandonnés. »*

Au comptoir de la pharmacie la plus proche, Florence Robert raconte qu'elle a *« tout juste eu le temps de rendre la monnaie à une dame »*, quand elle a *« entendu la vitrine s'effondrer. Ils tapaient sur la devanture. Je me suis mise devant en criant : allez-vous en, tirez-vous de là ! Ils étaient au moins huit. On aurait dit un essaim de chiens enragés, pris d'une violence bestiale. Ils seraient rentrés, ils auraient tout saccagé. »* A ses côtés, Christine, pharmacienne, reste désemparée : *« De ces jeunes, il va falloir faire quelque chose,* hasarde-t-elle. *On ne va pas continuer à jouer au chat et à la souris avec eux comme ça ! »*

Au total, dans le 11e, *« une petite vingtaine de magasins a été vandalisée »*, calcule François Vauglin, le maire (PS) de l'arrondissement. *« Sur 5 500, cela peut paraître peu,* dit-il, *mais le stress des commerçants est énorme. Certains pleuraient, lundi, quand je suis passé les voir. ils ont eu le sentiment d'avoir été laissés sans protection, délaissés, face à une violence sans visage et ils redoutent des répétitions. »*

Il était 18 h 30, toujours ce 8 décembre, quand des groupes au profil identique ont semé la terreur dans le quartier de la plaine Monceau, entre les 8e et 17e arrondissements, pillant, menaçant les habitants de pénétrer dans leur immeuble aux cris de *« sales riches ! »*. Didier Fourreau, chocolatier rue de Courcelles, se souvient d'avoir entendu l'un d'eux crier : *« Vous, les bourgeois, on va vous fumer ! »* Il a tiré le rideau pour se protéger de ces *« malades mentaux »*, comme il les appelle.

Propriétaire d'une cave Nicolas, rue Jouffroy-d'Abbans, Gilles Frulio a vu son magasin mis à sac par une vingtaine de pillards. Les dégâts s'élèvent à 10 000 euros. *« Ma femme est secouée, mon gamin aussi »*, soupire-t-il avec pudeur. Dans cette même rue du quartier des Batignolles, Oscar, patron d'une épicerie fine de produits espagnols, a vu sa devanture détruite par un jet de trottinettes. *« Le devis est de 14 000 euros. L'assurance ne rembourse que 3 000 euros »*, s'alarme-t-il.

« On a eu une cinquantaine de commerces saccagés sur 8 000 », estime Geoffroy Boulard, maire (Les Républicains) du 17e. Mercredi 12 décembre, il a réuni une quarantaine de commerçants du quartier dans une brasserie, en présence du commissaire adjoint de l'arrondissement. Face à l'*« envie d'en découdre »* de certains, l'édile s'est fait fort d'obtenir des renforts policiers, en demandant l'interdiction d'une nouvelle manifestation samedi 15 décembre.

Mais plusieurs participants ont indiqué qu'ils comptaient recourir à des vigiles privés pour assurer leur protection ce samedi. *« Je ne me vois pas avec un maître-chien devant ma boutique »*, glissait, à l'issue de la réunion, Maud Kouyoumdjian, propriétaire d'une onglerie rue de Tocqueville. En revanche, la jeune femme a laissé son numéro de portable pour participer au groupe de discussion que les commerçants ont décidé de créer, mercredi. *« Notre quartier, c'est un village,* se rassure la fleuriste, Catherine Vinet. *Entre nous, on s'entraide. »* Mais tous le pressentent : le traumatisme psychologique causé par la violence sera aussi difficile à surmonter que les dégâts matériels. ■

BÉATRICE JÉRÔME

Tous droits réservés à l'éditeur

M LE MAGAZINE DU MONDE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 265208

Date : 15 decembre 2018
Page de l'article : p.122
Journaliste : CAMILLE LABRO

Le Style





UNE AFFAIRE DE GOÛT

Farce et attrape.

ADRIENNE SAULNIER-BLACHE JOUE LES PASSEUSES ENTRE LA FRANCE ET LE JAPON. EXPORTANT DES VINS FRANÇAIS ET IMPORTANT DES SAKÉS D'EXCELLENCE. BINATIONALE, ELLE SE RÉGALE DE GYOZAS, CES PETITS RAVIOLIS NIPPONS QU'ELLE A ADAPTÉS À SA SAUCE.

PAR **CAMILLE LABRO** — PHOTOS **JULIE BALAGUÉ**

« JE SUIS ISSUE D'UNE LONGUE LIGNÉE D'AMOUREUX DU VIN. Mon ancêtre Louis Nicolas a fondé, en 1822, la société négociante en vins du même nom, reprise ensuite par mon arrière-grand-père Étienne. C'est lui, le visionnaire de Nicolas, qui effectuait des livraisons en triporteur dans les années 1920. Mon père a travaillé et appris le métier avec lui. Ils achetaient dans la France entière, goûtaient et faisaient leurs cuvées Nicolas ensemble. Mais, après la mort de mon arrière-grand-père, la société a été vendue au groupe Castel, pour devenir la chaîne tentaculaire que l'on sait. Mon père, lui, est parti produire du vin dans le Midi dès les années 1960, en se battant pour que les vins du Sud deviennent des appellations contrôlées. Ma mère vient de la haute bourgeoisie tokyoïte, intellectuelle et francophile. Elle est arrivée en France en 1968, pour suivre des études d'histoire de l'art, et a décidé de rester. Elle a rencontré mon père à l'occasion d'un article qu'elle écrivait sur le vin du Sud. Ils sont tombés fous amoureux. Ils étaient très baba cool, elle lui a suggéré de vendre son vin au Japon, ils sont partis avec des bouteilles sous le bras. On leur a demandé d'explorer la Bourgogne et, de fil en aiguille, mon père est devenu agent de vignerons bourguignons, découvrant les gars dont on s'arrache aujourd'hui les bouteilles : Coche-Dury, Armand Rousseau, Étienne Sauzet… J'ai grandi au milieu de tout ça, dans la campagne champenoise. Dès mes 5 ans, mon père m'emmenait faire la tournée des vignerons. Je goûtais avec le petit doigt, je dessinais dans les carnets de dégustation, j'adorais ça.

Je n'avais pas prévu de travailler dans ce secteur : à l'origine, je voulais être théoricienne de la danse et plus spécifiquement du butô. Mais le vin coulait dans mes veines. J'ai commencé par aider mon père, puis j'ai officiellement repris la compagnie, en 2008. Cinq ans plus tard, j'ai découvert les sakés artisanaux au Japon : des boissons raffinées, des artisans engagés et sensibles… Je me suis dit : « Si je ne les représente pas, qui va le faire ? » J'ai créé Madame Saké en 2015, pour importer ces produits exceptionnels en France. Je suis au carrefour de ces cultures. Je prépare régulièrement des gyozas, un héritage lié à trois femmes qui ont compté dans ma vie, mes « trois mamans ». Ma vraie maman, qui m'en faisait souvent, mais aussi une voisine polonaise chez qui je me réfugiais et avec qui je confectionnais des pierogi, les raviolis polonais. On formait les ronds avec des verres, elle mettait plein de beurre, d'oignon, c'était un régal. J'ai aussi eu une « maman » italienne, qui a éduqué mon sens esthétique. Les gyozas me rappellent les culurgiones, les raviolis sardes aux patates et à la menthe, de mes vacances d'enfant.

J'adore réaliser des gyozas, seule ou à plusieurs. C'est un processus lent et apaisant, méditatif. En général, j'en prépare quand je vais bien et, dans chaque gyoza, je mets une petite pensée pour quelqu'un. Une fois sur la table, ils disparaissent en cinq minutes. Ainsi va la vie. »

Le Guide du saké en France, d'Adrienne Saulnier-Blache et Ryoko Sekiguchi, Keribus éditions, 19,90 €.

LES GYOZAS D'ADRIENNE SAULNIER-BLACHE

Pour 5 personnes

400 g de pâte à gyoza à la farine de blé (dans les épiceries asiatiques)
½ de chou blanc pommé, finement émincé
1 petite botte de nira (ciboule japonaise)
1 noix de gingembre frais
300 g de porc haché
1 poignée de feuilles de coriandre fraîche
1 poignée de feuilles de roquette
Huile de sésame grillé
Sauce soja artisanale
Huile neutre

I
Une heure à l'avance, émincer le chou très finement et le mélanger avec une pincée de sel, pour qu'il s'assouplisse. Hacher la ciboule et le gingembre. Dans un grand cul-de-poule, mélanger le chou, la ciboule, le gingembre, la coriandre et la roquette ciselés, la viande de porc hachée, et malaxer pendant plusieurs minutes, à la main. Ajouter 1 c. à c. d'huile de sésame et 1 c. à c. de sauce soja. Bien mélanger.

II
Pour former les raviolis : mouiller du bout du doigt le tour de chaque disque de pâte, déposer une cuillère à café de farce au centre, plier en deux, puis coller les contours en pinçant, 3 plis sur la droite, 2 plis sur la gauche du gyoza. Cuire sans attendre (on peut aussi congeler les gyozas crus).

III
Pour la cuisson : mettre une poêle à chauffer sur feu vif, avec une goutte d'huile neutre (pépins de raisin ou arachide) et une goutte d'huile de sésame. Déposer sept gyozas bien alignés (selon la taille de la poêle, on peut mettre plusieurs rangées). Laisser griller sans toucher, 4 à 5 minutes. Quand c'est bien doré en dessous, verser la moitié d'un verre d'eau dans la poêle (2 cm de hauteur max.). Couvrir, jusqu'à évaporation totale de l'eau, environ 3 minutes. Laisser encore griller 1 à 2 minutes, puis retirer de la poêle. Déguster immédiatement, accompagné d'une sauce soja artisanale avec éventuellement une goutte d'huile pimentée ou d'un mélange sauce soja-vinaigre de riz. Savourer avec un bon saké, comme le Yamagata Masamune Kimoto 1898.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
Deuxième partie - L'émission est délocalisée aux restaurants Bar à vins Nicolas. Un jeu est organisé durant l'émission et le vainqueur remportera un exemplaire du "guide Hubert". David Cobbold, cofondateur de l'Académie du vin de Paris. Itw de ce dernier. Selon lui, il faut bouger pour vendre les vins doux.

Tous droits réservés à l'éditeur

ÉCHOS



Moine et voyou[1]

• *L de Lumière* pour accordéon et piano par Thierry Bouchet (accordéon) et Laurence Garcin (piano). Enregistrement réalisé en concert le 8 mars 2017.

De l'orgue à l'harmonium, il n'y a qu'un pas ; de l'harmonium à l'accordéon, un autre, plus petit encore peut-être, en raison de la proximité des deux instruments qui s'appuient sur le même mode de production du son. Compositeur et improvisateur, pilier de notre revue depuis sa création, Franck Vaudray collabore depuis plusieurs années avec l'accordéoniste Thierry Bouchet. Il nous parle de son intérêt pour l'instrument à soufflet.

ON : Comment est née votre vocation musicale ?

FRANCK VAUDRAY : À l'âge de six ans, j'ai croisé la route de Robert Ressicaud – pédagogue extraordinaire – qui était à l'époque moniteur musical dans mon école primaire. C'est lui qui a fait naître l'étincelle. J'inventais alors des petites pièces musicales sur le piano de mon frère. Je les notais en collant des pastilles de couleurs sur le clavier ; une allusion bien involontaire au clavecin oculaire du Père Castel[2] ! Un peu plus tard, le curé de la paroisse me prêta un harmonium. À peine l'instrument installé chez nous, j'appuyai sur les pédales et soudain, une tierce Majeure Fa#-La# se fit entendre dans le médium. Tout d'abord j'ai cru que cela était normal, et je passai l'après-midi à improviser une musique qui puisse s'accorder peu ou prou à cette pédale harmonique. Mais très vite, je compris que le mécanisme était défectueux. Pour autant, ce contact avec l'harmonium a été bénéfique. Il m'a initié à *L'expression musicale* (j'ai découvert ultérieurement le traité éponyme de Mathis Lussy). Mes parents décidèrent alors de me confier à un professeur de piano. Au bout de quelques années, je jouais la *Première Arabesque* de Debussy. J'appréciais la fluidité de cette musique. Vers l'âge de treize ans, je commençai l'orgue avec le chanoine Pierre Faye (1901-1987), organiste du chapitre de la Primatiale Saint-Jean-Baptiste à Lyon. Il m'enseigna particulièrement l'accompagnement de l'office, et je soutenais ces braves chanoines dans leur chant des psaumes en latin. Ensuite, j'entamai des études aux conservatoires de Lyon et de Paris. Je dois dire à quel point les improvisations de Louis Robilliard m'ont marqué par leur imaginaire puissant, et combien la rencontre avec le compositeur Gilbert Amy a été importante pour moi.

ON : Vous vous êtes plusieurs fois approché de l'accordéon dans vos compositions. Pourquoi un tel choix ? Est-il difficile d'écrire pour cet instrument ?

FV : Dans son « Traité de l'orchestration » (Eschig, 1954), Charles Koechlin évoque l'impossibilité pour l'accordéon de figurer dans un « *orchestre normal* » à cause de « *ses sonorités lourdes, appuyées, haletantes et fâcheusement expressives* ». Dans « La technique de l'orchestre contemporain » d'A. Casella et V. Mortari (Ricordi, 1958), on peut lire : « *La nature très particulière de cet instrument semble lui refuser toute utilisation symphonique. Ceci dit, on ne peut nullement affirmer que, dans l'avenir, un compositeur n'aura recours à l'accordéon si certaines exigences de timbres le réclament. Ce qui, aujourd'hui, empêche son intégration à l'orchestre, c'est la laideur de sa sonorité, qui ne peut se fondre avec aucune autre sonorité existant déjà dans l'orchestre symphonique* ».
Pour ma part, j'apprécie les sonorités de cet instrument et l'intimité qui s'en dégage (notamment dans les aigus), le contrôle que l'on peut exercer sur l'attaque et la tenue du son, la subtilité à manier le soufflet et la beauté visuelle ainsi procurée, les possibilités poétiques et expressives. J'aime aussi son caractère intemporel, comme l'a bien senti Peter Eötvös dans son opéra *Trois sœurs*. Bien que l'accordéon soit apparu en France au XIX[e] siècle dans les milieux bourgeois, je suis sensible à l'image populaire qu'il véhicule ; souvenir sans doute de mes origines rurales. Par ailleurs, il n'était pas proscrit à l'église. Savez-vous qu'une méthode d'accordéon pour accompagner le chant grégorien a été publiée à Rennes en 1872, et que l'humble Frère Bénilde (1805-1862) est le saint patron des accordéonistes ?
Composer aujourd'hui pour cet instrument nécessite d'appréhender la multiplicité des modèles (notamment en ce qui concerne l'ambitus des claviers), les différentes possibilités de doigtés qui peuvent conditionner la dimension harmonique d'une œuvre, les registrations et leur notation, la gestion du vent suivant les tessitures et registres employés, les effets particuliers (vibrato, glissando, accords préparés...). Le travail avec un instrumentiste et la lecture de partitions restent indispensables. À cet égard, le talent et la disponibilité de Thierry Bouchet me sont très précieux. Grâce à des musiciens comme Alain Abbott (né en 1938), l'instrument s'est doté d'un vaste répertoire contemporain et suscite toujours l'intérêt des compositeurs d'aujourd'hui.

ON : Voyez-vous des liens entre l'accordéon et l'orgue ?

FV : Instrument à vent, l'accordéon utilisait parfois « la basse aux pieds », sorte de pédalier à soufflet que l'on trouvait en Belgique et dans le nord de la France. La littérature organistique constitue la base du répertoire de l'accordéon de

1. Citation de Claude Rostand à propos de Francis Poulenc.

2. En novembre 1725, paraissait au Mercure de France, un article du père Louis-Bertrand Castel : « *Clavecin pour les yeux, avec l'art de peindre les sons et toutes sortes de pièces de musique* ». Dès les premières lignes, il affirmait clairement son projet : *il ne s'agit pas de réveiller simplement l'idée de parole et de son par des caractères arbitraires et imaginés, telles que sont les lettres de l'alphabet ou les notes de musique ; mais de peindre ce son et toute la musique dont il est capable* (...) ; le clavecin oculaire, aussi séduisant fût-il, restera une utopie. (Extrait d'un article de Jean-Marc Warszawski, 1999, consultable en ligne https://www.musicologie.org/publirem/castel.html).

Tous droits réservés à l'éditeur

concert. Dès 1947, des transcriptions de J.S. Bach, Mozart et Louis Vierne furent enregistrées en France par Freddy Balta, l'accordéoniste d'Yves Montand et de Juliette Gréco. Cet interprète qui suivait également les cours d'orgue et d'improvisation de Marcel Dupré et Pierre Cochereau, demanda à Olivier Messiaen en 1964 l'autorisation de jouer *Transports de Joie* pour une émission télévisée de Bernard Gavoty. Il reçut la bénédiction de l'auteur ! L'accordéon se rapprochant davantage de l'harmonium, tout un répertoire de musique de chambre s'ouvre également à lui (1ère version du *Prélude, fugue et variation* de C. Franck, *Six Duos* pour piano et harmonium de C.M. Widor, etc.).

ON : Parlez-nous de votre œuvre *L de Lumière* (2013) pour accordéon et piano (voir CD).

FV : Commande de Thierry Bouchet pour son festival *Musique au Présent* à Mâcon, le titre de cette œuvre est emprunté au livre de Ferrante Ferranti et Dominique Fernandez *Ailes de Lumière* où il est question de la beauté des anges dans la statuaire baroque. Dans cette pièce, j'ai souhaité rendre hommage à des artistes dont les œuvres m'ont ébloui : des musiciens bien-sûr mais aussi des peintres, particulièrement Hans Hartung, Georges Mathieu, Pierre Soulages, Michel Dufour. *L de Lumière* est construite sur une seule harmonie tirée du *Traité des accords et de leur succession* par l'abbé Roussier, 1764. Ce matériau unique est présenté sous différents angles comme un ange sculpté vit et se transforme avec les changements de la lumière, selon le moment du jour. La pièce s'apparente également à un tableau imaginaire que l'on ne peut observer que par détail, faisant ainsi référence au récit de Georges Perec *Un cabinet d'amateur*.

ON : Vous êtes en train d'écrire un concerto pour accordéon. Comment est né ce projet et quelles sont les spécificités de cette œuvre ?

FV : Il y a quelques années, j'ai rencontré Samuel Couffignal, jeune chef talentueux et directeur artistique de l'orchestre lyonnais *Meltin'Cordes*. Grâce à lui, le *Concerto pour violoncelle* de C.M. Widor a pu retentir à Lyon en 2017. Outre ses qualités musicales, Samuel possède les compétences de management propices à conduire des projets ambitieux. J'ai été très touché qu'il me passe commande pour son orchestre, et je lui ai évoqué mon souhait d'écrire un concerto pour accordéon. Bien des compositeurs ont déjà donné dans le genre – une des plus belles réussites me semble être le *Karl Koop Konzert* de Bernard Cavanna –, et je souhaitais m'inscrire modestement dans cette lignée.
Restaient à concevoir des idées musicales et à imaginer leur mise en forme. La référence à Poulenc s'est rapidement imposée : son tempérament entre gouaille et aristocratie me semble bien correspondre au « piano à bretelles ». Pour moi, « le » compositeur du Groupe des six était Arthur Honegger. Je lui porte toujours une grande admiration. Mais le temps s'écoulant, mon regard sur Poulenc a évolué. Aujourd'hui, je me laisse toucher par la *Cantilena* de la Sonate pour flûte et piano. S'y dégage une mélancolie qui ne m'est pas étrangère. J'admire la simplicité d'écriture et la capacité à produire une musique personnelle par l'utilisation de procédés traditionnels. Mon *Concertodéon* sera donc un hommage au compositeur qu'autrefois je regardais avec un peu de condescendance.

La référence à Poulenc s'est rapidement imposée : son tempérament entre gouaille et aristocratie me semble bien correspondre au « piano à bretelles ».

Poulenc n'a pratiquement pas écrit pour l'accordéon, à l'exception d'une musique pour le long-métrage d'Henri Lavorel *Le voyage en Amérique* (1951). L'occasion était trop belle de faire un clin d'œil à la célèbre expression de Claude Rostand, en réunissant dans le même programme le *Concerto en sol mineur pour orgue, orchestre à cordes et timbales* avec son côté « moine » – l'auteur évoquant « du Poulenc en route pour le cloître » – et mon *Concertodéon* avec son côté « voyou » –, Poulenc décrivant à propos d'un projet de musique de film « *une atmosphère de crapule [...] avec [...] accordéons, pistons, etc.* » (Lettre à Jacques Ibert datée du 7 septembre 1931). Outre les différences de caractères, des liens unissent les deux œuvres : composition identique de l'orchestre, un seul mouvement en sept sections, parentés d'écriture (le *Concertodéon* empruntant du matériau musical au concerto pour orgue). Ce procédé de l'emprunt ou de l'allusion n'était pas étranger à l'auteur de *La courte paille*. En 1935, Poulenc compose une musique pour le court-métrage d'Alexandre Alexieff *La belle au bois dormant*, film publicitaire pour les vins Nicolas. On peut y entendre le premier thème du *Concerto pour orgue* (achevé en 1938) ainsi que des éléments provenant d'*Aubade, concerto chorégraphique pour piano et 18 instruments* (1929). Quant au *Concertodéon*, il comportera des éléments parodiques – dans le noble sens du XVIIIe siècle – et fera référence au concerto comique, cher à Michel Corrette. S'y trouveront également quelques allusions à la Nativité, ainsi qu'en arrière-plan une dimension plus tragique faisant écho à un drame familial personnel.[3]





1
2

1. Thierry Bouchet, accordéoniste.

2. Samuel Couffignal, chef d'orchestre.

ON : Dans quel état d'esprit êtes-vous en ce moment, alors que le concerto est en cours d'écriture ?

FV : La création est prévue à Lyon en juin 2019, avec une mise en miroir des deux concertos. Le montage financier du projet est en cours, et nous allons prochainement lancer un financement participatif. J'ai hâte d'achever ma partition afin d'entamer le travail avec les interprètes. Ensuite, j'aimerais écrire pour l'alto, magnifique instrument que j'ai pratiqué plusieurs années. ●

Propos recueillis par Pascale Rouet

FRANCK VAUDRAY

Depuis 1997, Franck Vaudray enseigne au CNSMD de Lyon. En 2014, il y est nommé chef du département claviers. Ces dernières années, il organise et coordonne diverses manifestations, favorisant ainsi des liens entre plusieurs structures lyonnaises. Auteur d'œuvres pour divers instruments et ensembles, Franck Vaudray s'est produit comme improvisateur ou compositeur en Europe et en Amérique du Sud. Pédagogue très apprécié pour son enseignement de l'improvisation, président de l'association *Cavaillé-Coll à Saint-François* et de l'orchestre lyonnais *Meltin'Cordes*, il est organiste à Saint-François-de-Sales à Lyon depuis 1982.

3. Très influencé par les idées d'Erik Satie et de Jean Cocteau, et positionné en réaction contre l'impressionnisme et le wagnérisme de l'époque, le « Groupe des six » réunit, entre 1916 et 1923, Georges Auric (1899-1983), Louis Durey (1888-1979), Arthur Honegger (1892-1955), Darius Milhaud (1892-1974), Francis Poulenc (1899-1963) et Germaine Tailleferre (1892-1983).

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est en direct depuis le restaurant "Bar à Vin Nicolas de Paris", 31 Place de la Madeleine. Il est entre autres indiqué que la chaine organise chaque semaine un jeu-concours concernant les vins.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE BERRY
REPUBLICAIN

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 33927



Date : 23 decembre 2018
Journaliste : Martine Pesez



Bourges → Vivre sa ville

CONSOMMATION ■ La plupart des magasins ouvriront aussi leurs portes aujourd'hui et demain

Dernière ligne droite pour les cadeaux

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE BERRY
REPUBLICAIN

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 33927

Date : 23 decembre 2018
Journaliste : Martine Pesez

Le compte à rebours est lancé. La course aux achats de dernière minute aussi. Entre les cadeaux et la préparation du réveillon, il n'y a plus de temps à perdre !

Martine Pesez
martine.pesez@centrefrance.com

Si la matinée a été plutôt nonchalante, l'après-midi d'hier a mis une certaine frénésie dans les rues et les commerces de Bourges. Voitures pare-chocs contre pare-chocs dans la rue Moyenne, trottoirs encombrés, magasins passés au crible par des clients à la recherche d'un cadeau ou d'une idée de cadeau… Le nombre de passants portant un ou plusieurs sacs témoignait bien de leur mission du jour : trouver un ultime cadeau ou une tenue pour le réveillon, voire les deux.



CENTRE AVARICUM. Noël est tout proche et les Berruyers effectuent leurs derniers achats avant le jour J.

Faire découvrir des produits locaux à la famille

Bijoux, bougeoirs, lampes, plats… Dans la boutique éphémère de la rue Mirebeau, la céramiste Aline Contençin a aussi vu défiler beaucoup de clients, hier. Certains sont des fidèles, qui apprécient ses créations et attendent son passage à Bourges d'une année sur l'autre. Ils achètent pour eux, ou pour offrir, ou les deux ! Bijouteries et parfumeries sont aussi des lieux très fréquentés par les chercheurs de cadeaux, tout comme, bien sûr, les chalets du village de Noël, au pied de la cathédrale, mais les produits du terroir ont aussi leurs adeptes.

« Les gens s'y prennent vers le 15 décembre, témoigne Véronique Bonfils, la responsable de la boutique solidaire Atout fruits, rue de Sarrebourg spécialisée dans les produits Monin. Les clients aiment bien les mignonnettes de sirop comme cadeaux d'accueil, par exemple. Mais je fais beaucoup de paniers garnis. Les gens sont contents d'offrir des cadeaux Monin ou d'autres spécialités locales que nous proposons, surtout quand ils vont dans leur famille, à l'extérieur du département. »

Une analyse confirmée au Panier d'Hélène, où les confits et gâteaux berrichons sont les plus demandés. En cette période, le magasin propose aussi quelques spécialités gourmandes confectionnées hors du territoire, mais avec des produits locaux, comme ces grains de raisin chocolatés au vin de Sancerre.

Que ce soit pour la table du réveillon ou pour gâter les siens, chocolats, macarons, fruits confits et autres douceurs – sans oublier les vins et liqueurs – ont

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE BERRY
REPUBLICAIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 33927

Date : 23 decembre 2018
Journaliste : Martine Pesez

attiré les clients dans les boutiques, comme chez Nicolas ou De Neuville, rue Mirebeau, ou aux Arômes du vieux Bourges, place Gordaine, où l'on a carrément déroulé le tapis rouge pour accueillir les clients qui se bousculaient.

Des bénévoles pour confectionner les paquets cadeaux

Mais la hotte du père Noël ne contient cependant pas que des nourritures terrestres. Elle s'ouvre aussi aux nourritures spirituelles. Ainsi, hier après-midi, on se marchait un peu sur les pieds à la librairie la Poterne, en haut de la rue Moyenne. Les travaux de l'îlot Victor-Hugo n'ont pas découragé les clients, et les libraires avaient fort à faire pour répondre à toutes les demandes et emballer les cadeaux.

Dans certains magasins, d'ailleurs, cette dernière tâche était effectuée par des bénévoles, permettant à des associations de collecter un peu d'argent pour leurs activités. Après tout, Noël, c'est aussi le moment de se montrer généreux ! Ainsi, le Secours populaire avait-il son étal, hier, au magasin Cultura de Saint-Doulchard. Ailleurs, c'étaient, par exemple, des élèves infirmières ou de jeunes scouts.

Aujourd'hui, la plupart des magasins seront encore ouverts, ainsi que lundi. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE BERRY
REPUBLICAIN

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 33927

Date : 23 decembre 2018
Journaliste : Martine Pesez



CADEAUX. Un joli paquet et quelques pièces dans l'urne pour le Secours populaire.



GOURMAND. Outre les sirops, la boutique Atout fruits propose plusieurs spécialités locales.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 23/12/2018
Heure : 11:09:22
Journaliste : Martine Pesez

www.leberry.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Noël : la plupart des magasins ouvriront aussi leurs portes ce dimanche et lundi



Noël est tout proche et les Berruyers effectuent leurs derniers achats avant le jour J. © Agence BOURGES

Le compte à rebours est lancé. La course aux achats de dernière minute aussi. Entre les cadeaux et la préparation du réveillon, il n'y a plus de temps à perdre ! Si la matinée a été plutôt nonchalante, l'après-midi d'hier a mis une certaine frénésie dans les rues et les commerces de Bourges.
Bijoux, bougeoirs, lampes, plats… Dans la boutique éphémère de la rue Mirebeau, la céramiste Aline Contençin a aussi vu défiler beaucoup de clients, hier. Certains sont des fidèles, qui apprécient ses créations et attendent son passage à Bourges d'une année sur l'autre. Ils achètent pour eux, ou pour offrir, ou les deux !

Bijouteries et parfumeries sont aussi des lieux très fréquentés par les chercheurs de cadeaux, tout comme, bien sûr, les chalets du village de Noël, au pied de la cathédrale, mais les produits du terroir ont aussi leurs adeptes.

Que ce soit pour la table du réveillon ou pour gâter les siens, chocolats, macarons, fruits confits et autres douceurs – sans oublier les vins et liqueurs – ont attiré les clients dans les boutiques, comme chez Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

ou De Neuville, rue Mirebeau, ou aux Arômes du vieux Bourges, place Gordaine, où l'on a carrément déroulé le tapis rouge pour accueillir les clients qui se bousculaient.

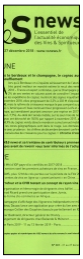
Mais la hotte du père Noël ne contient cependant pas que des nourritures terrestres. Elle s'ouvre aussi aux nourritures spirituelles. Ainsi, hier après-midi, on se marchait un peu sur les pieds à la librairie la Poterne, en haut de la rue Moyenne. Les travaux de l'îlot Victor-Hugo n'ont pas découragé les clients, et les libraires avaient fort à faire pour répondre à toutes les demandes et emballer les cadeaux.

Aujourd'hui, la plupart des magasins seront encore ouverts, ainsi que lundi.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 21 au 27 decembre 2018
Page de l'article : p.4
Journaliste : T.G.

& DISTRIBUTION

La cuvée Léonie du champagne Canard-Duchêne offre un porte-bijou chez Nicolas

FRANCE

En exclusivité pour le réseau Nicolas, la marque de champagne Canard-Duchêne propose sa cuvée Léonie en *canister* comprenant un porte-bouteille, transformable en porte-bijou. Cette création de l'agence Lonsdale, associant métal et ciment blanc, a été réalisée par le fabricant Wildcat Packaging (PVC : 28 €). ■ ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Eco austral

ecoaustral.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Castel Covino lance la bière Corona à bord du « Maloya »



Ambiance tropicale à bord du catamaran avec bière servie avec la demi-rondelle de citron « obligatoire ». La Corona est la neuvième bière la plus consommée dans le monde et la plus importée aux États-Unis. DR

La filiale réunionnaise du poids lourd Castel a loué le superbe catamaran de l'entreprise FestiYacht, le 27 septembre, pour faire découvrir aux représentants de la presse et aux professionnels concernés – cafés, hôtels, restaurants (CHR) et grande distribution – tous les atouts de cette bière mexicaine qui est la plus importée aux États-Unis et la neuvième bière la plus consommée dans le monde. Ambiance tropicale avec DJ, bière servie avec la demi-rondelle de citron « *obligatoire* » ou en cocktail comme le Corona Sunrise qui l'associe à de la téquila, du sirop de grenadine et du jus d'orange… Le tout accompagné de tapas. En prime, les participants à cette croisière d'un jour ont pu admirer quelques baleines. Castel Covino a repris la carte Corona pour La Réunion et mis en œuvre une solide politique commerciale avec des prix plus compétitifs. L'entreprise, qui exploite aussi les caves Nicolas à La Réunion, Maurice et Madagascar, entend bien profiter de la demande croissante des consommateurs pour les bières « *spéciales* ».

Tous droits réservés à l'éditeur